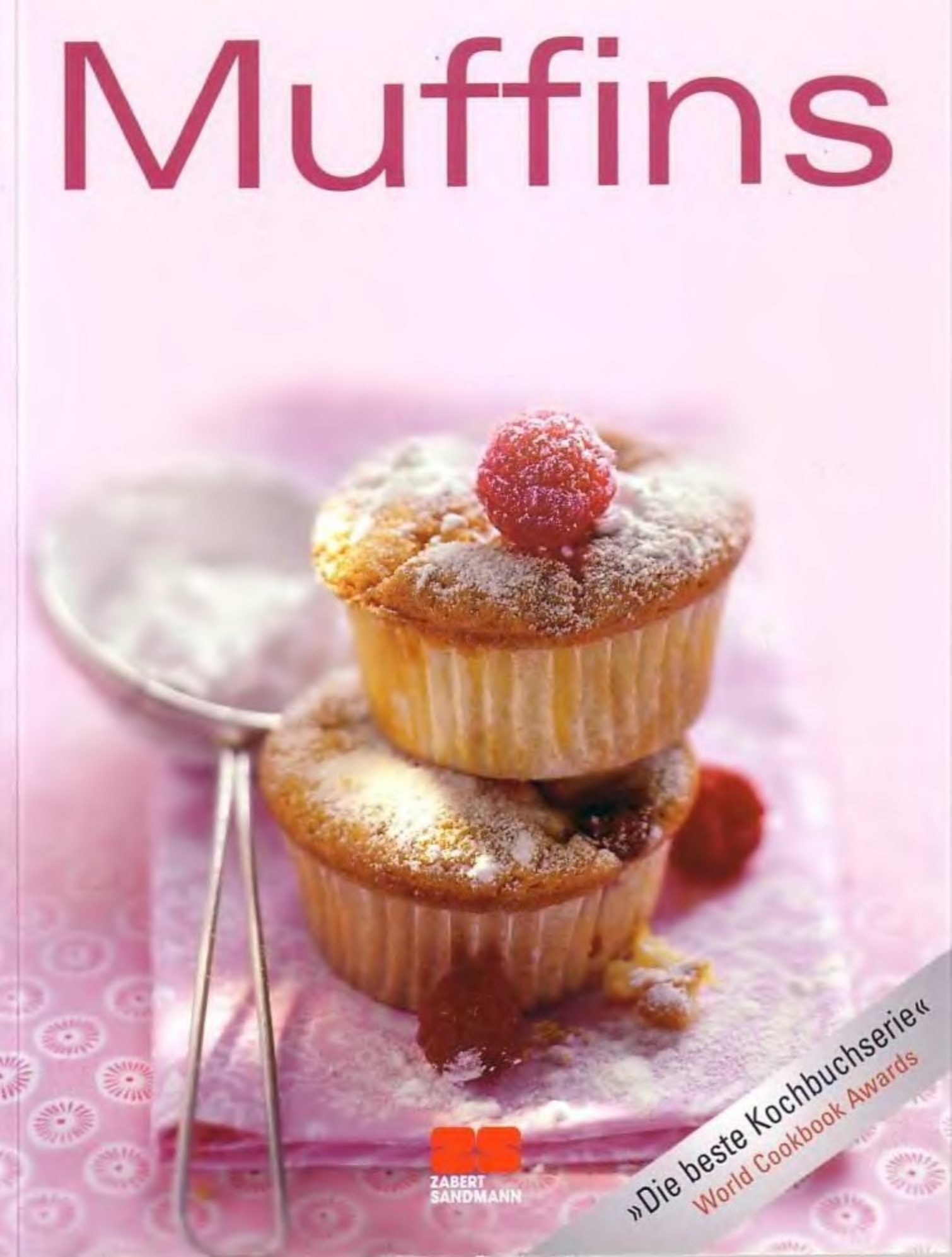
Muffins



ZABERT SANDMANN

»Die beste Kochbuchserie«
World Cookbook Awards

Muffins

ZABERT
SANDMANN

Inhalt

6 **Für gutes Gelingen**
Die wichtigsten Zutaten

8 **Step by Step**
Kleine Küchlein groß in Form

10 **Süße Klassiker**
Von Mohnmuffins mit Zitronenguss bis Heidelbeermuffins mit Orangenaroma

38 **Muffins für Feste**
Von Ingwermuffins mit Orangenlikör bis Kürbismuffins auf karibische Art

74 **Hits für Kids**
Von Glückspilz-Muffins mit Erdbeeren bis Minimuffins mit Haselnüssen

102 **Pikante Muffins**
Von Gemüsemuffins mit Emmentaler bis Nudelmuffins mit Erbsen und Schinken

128 **Rezeptregister**

Für gutes Gelingen
Die wichtigsten Zutaten

Muffins sind in aller Munde – doch kaum einer weiß, dass die Minikuchen ursprünglich nicht wie so viele Trends aus den USA kommen, sondern eine Erfindung der Engländer sind. Bereits im 17. Jahrhundert servierten die Inselbewohner ihren Gästen Hefetörtchen zu einem »cup of tea«. Ihren Siegeszug traten die Muffins jedoch erst im 19. Jahrhundert an, als englische Einwanderer das Rezept nach Amerika brachten. Dort geriet zwar die Zubereitung aus Hefeteig zugunsten des einfacheren Rührteigs in den Hintergrund – ihre unverkennbare Form blieb den Muffins aber erhalten. Inzwischen sind sie, nicht zuletzt dank der zahlreichen Coffeeshops, zum Trendgebäck rund um den Globus geworden. Die wenigsten Fans begnügen sich jedoch damit, Muffins fertig zu kaufen. So hat sich in den letzten Jahren ein regelrechter Backboom entwickelt. Kein Wunder, denn die Küchlein sind einfach zubereitet und dabei wunderbar vielfältig: Es gibt süße und herzhafte Rezepte und inzwischen nicht nur Muffins aus Rührteig, sondern auch aus Quark-Öl- und Brandteig. Auch der Hefeteig hat in vielen Rezepten wieder Einzug gehalten. Kreative Bäcker können also nach Lust und Laune experimentieren.

1

SCHOKOLADE (links) sorgt im Teig für Süße und Farbe – und als Glasur ist sie nicht nur bei Kindern beliebt. Damit die Glasur besonders schön wird, sollte man Kuvertüre verwenden: Sie lässt sich durch ihren hohen Kakaobutteranteil gut schmelzen.

1 **BEEREN** wie Himbeeren und Heidelbeeren machen Muffins saftig. Sie können frisch oder tiefgekühlt mitgebacken werden.

2 **GETROCKNETE APRIKOSEN** werden klein gehackt unter den Teig gemischt. Achten Sie beim Kauf auf ungeschwefelte Früchte.

3 **GEWÜRZE** wie Zimt, Vanille und Nelkenpulver verleihen vor allem süßen Muffins ein feines Aroma.

2

4 **MARZIPAN** gibt es als Marzipanrohmasse zu kaufen. Sie wird in den Teig eingearbeitet oder dient als Deko. Man kann sie mit Lebensmittelfarbe oder Säften einfärben.

5 **EIER** dürfen im klassischen Muffinteig nicht fehlen. Wenn nicht anders angegeben, werden Hühnereier der Größe M (53 bis 63 g) verwendet – am besten verarbeitet man Bioeier. Die Eier sollten zudem möglichst frisch sein.

6 **ROSINEN** sind getrocknete Weintrauben. Sie enthalten sehr viel Zucker, der während des Backprozesses an den Teig abgegeben wird.

7 **ZITRUSFRÜCHTE** wie Orangen und Zitronen sorgen für eine feine Säure, wenn der Saft, die abgeriebene Schale oder Zesten zum Teig gegeben werden. Schale und Zesten sollten unbedingt von unbehandelten Früchten stammen.

3

4

6

5

BACKPULVER sorgt als Triebmittel dafür, dass der Teig schön aufgeht. Gibt man zusätzlich Natron dazu, werden die Muffins noch luftiger und so groß wie ihre amerikanischen Vorbilder.

7

KÄSE wird in vielen pikanten Muffinrezepten verwendet. Er wird entweder unter den Teig gemischt oder vor dem Backen über die Muffins gestreut, sodass eine herzhafte Kruste entsteht.

LEBENSMITTELFARBEN sind ideal, um Muffins auf jede erdenkliche Art und Weise zu verzieren. Man bekommt die Farben in der Backwarenabteilung.

MEHL ist bei vielen Muffinrezepten die Grundzutat schlechthin, es gibt dem Teig Halt und Festigkeit. Am gebräuchlichsten ist Weizenmehl der Type 405. Wird Vollkornmehl verwendet, muss immer etwas mehr Flüssigkeit an den Teig.

NÜSSE und **MANDELN** werden in gehackter oder gemahlener Form unter den Teig gemischt. Durch das Backen intensivieren sie ihr Aroma.

SAUERMILCHPRODUKTE wie Joghurt, Buttermilch und saure Sahne sind dank ihrer Säure Garanten für einen lockeren Muffinteig. Bei reiner Kuhmilch gibt man am besten noch etwas Zitronensaft dazu.

SCHOKOLINSEN & CO. sind eine beliebte Deko für alle Muffins, die man für Kinder bäckt.

ZUCKER liefert nicht nur Süße, sondern verleiht dem Teig auch Fülle und Struktur. Puderzucker ist schnell löslich und eignet sich besonders gut für Glasuren.

Step by Step
Kleine Küchlein groß in Form

Perfekte Muffins zu backen ist nicht schwer – wenn man ein paar Regeln beachtet. Grundsätzlich sollten die trockenen Zutaten nur kurz mit den feuchten vermischt werden. Zu langes Rühren macht den Teig zäh und lässt die Muffins beim Backen nicht ordentlich aufgehen. Apropos Aufgehen: Ohne Triebmittel geht gar nichts. Deshalb mischt man unter den Teig Backpulver oder einen Mix aus Backpulver und Natron. Das Natron macht die Muffins besonders locker und luftig. Damit die Muffins sich nach dem Backen auch gut aus der Form lösen lassen und somit schön ansehnlich bleiben, empfiehlt es sich, die Vertiefungen der Muffinform einzufetten und mit Mehl oder Zucker zu bestäuben. Die schnellere Variante sind passende Papierförmchen, die man einfach in die Vertiefungen setzt. Die Muffins lassen sich auch nur in Papierförmchen backen: Dafür zwei bis drei Förmchen ineinander setzen, damit der rohe Teig in Form bleibt. Auf Nummer sicher geht man aber auf jeden Fall mit einer speziellen Backform. Die Muffinform gibt es mit 6 oder 12 Vertiefungen à 7,5 cm Durchmesser oder als Minimuffinform mit 12 oder 24 Vertiefungen à 4,5 cm.

Muffins backen

1 Die Vertiefungen einer Muffinform oder einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben.

2 Oder in jede Vertiefung spezielle Papierförmchen (eventuell farbige Förmchen oder mit Motivdruck) setzen.

3 Alle trockenen Zutaten (z. B. Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Vanillezucker) in einer Schüssel vermischen.

4 Die feuchten Zutaten (z. B. Milch, Eier und zerlassene Butter) in einer zweiten Schüssel verrühren.

5 Die flüssigen zu den trockenen Zutaten geben und nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

6 Den Teig mit einem Esslöffel maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen.

Schokoladenglasur zubereiten

1 Etwa 150 g Kuvertüre (Zartbitter-, Vollmilch- oder weiße Kuvertüre) mit einem großen Messer grob zerkleinern.

2 Zwei Drittel der Kuvertüre in eine Metallschüssel füllen und im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen.

3 Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die restliche Kuvertüre hinzufügen, um die Temperatur zu mildern.

4 So lange rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Zur Probe einen Löffel hineintauchen und die Kuvertüre antrocknen lassen.

Zuckerglasur zubereiten

1 100 g Puderzucker durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel streichen oder mit dem Mehlsieb in die Schüssel sieben.

2 Mit 1 bis 2 EL Flüssigkeit (z. B. Zitronensaft) zu einer streichfähigen Masse verrühren. Farbig wird der Guss mit Lebensmittelfarbe.

Hefeteig zubereiten (Grundrezept)

1 250 g Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Mulde hineindrücken, 15 g Hefe und 1/8 l lauwarme Milch darin verrühren.

2 Den Vorteig mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

3 30 g flüssige Butter, 30 g Zucker, 1 Ei und 1 Prise Salz verrühren. Mit dem Teigschaber unter den Vorteig mischen.

4 Zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt 15 bis 30 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Weiterverarbeiten.

Glückspilz-Muffins
mit Erdbeeren

Rosarote Glücksbringer: Von diesen originell dekorierten Küchlein bleibt bei der nächsten Kinderparty garantiert kein Krümel übrig

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
200 g Erdbeeren
(frisch oder tiefgekühlt)
100 g Butter · 280 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
2 Eier · 100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Naturjoghurt
100 g saure Sahne
100 g Puderzucker
1–2 EL Zitronensaft
1 EL Rote-Bete-Saft (oder rote Lebensmittelfarbe)
weiße Zuckerperlen

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Erdbeeren waschen und putzen, tiefgekühlte Beeren nur leicht antauen lassen. Die Erdbeeren sehr klein schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zerlassen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Erdbeeren dazugeben. Die Eier in einer zweiten Schüssel leicht verquirlen, den Zucker und den Vanillezucker untermischen. Die flüssige Butter, den Joghurt und die saure Sahne ebenfalls unterrühren.
3. Die Eimasse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
4. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.
5. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft und dem Rote-Bete-Saft oder etwas Lebensmittelfarbe zu einem dicklichen Guss verrühren und die Muffins damit bestreichen. Die Zuckerperlen auf die Glasur setzen und die Glasur trocknen lassen.

Beerenmuffins

mit Erdbeersauce

Der Sommerhit auf dem Kuchenbüfett: Auf diese fruchtigen Törtchen mit süßer Sauce werden sich bestimmt nicht nur die Kleinen stürzen

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
400 g Erdbeeren
100 g Frischkäse
350 g Sahne · 150 g Zucker
250 g Mehl
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
1 Ei · 80 ml Öl
120 g Buttermilch
1 EL Zitronensaft
2 TL Speisestärke

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

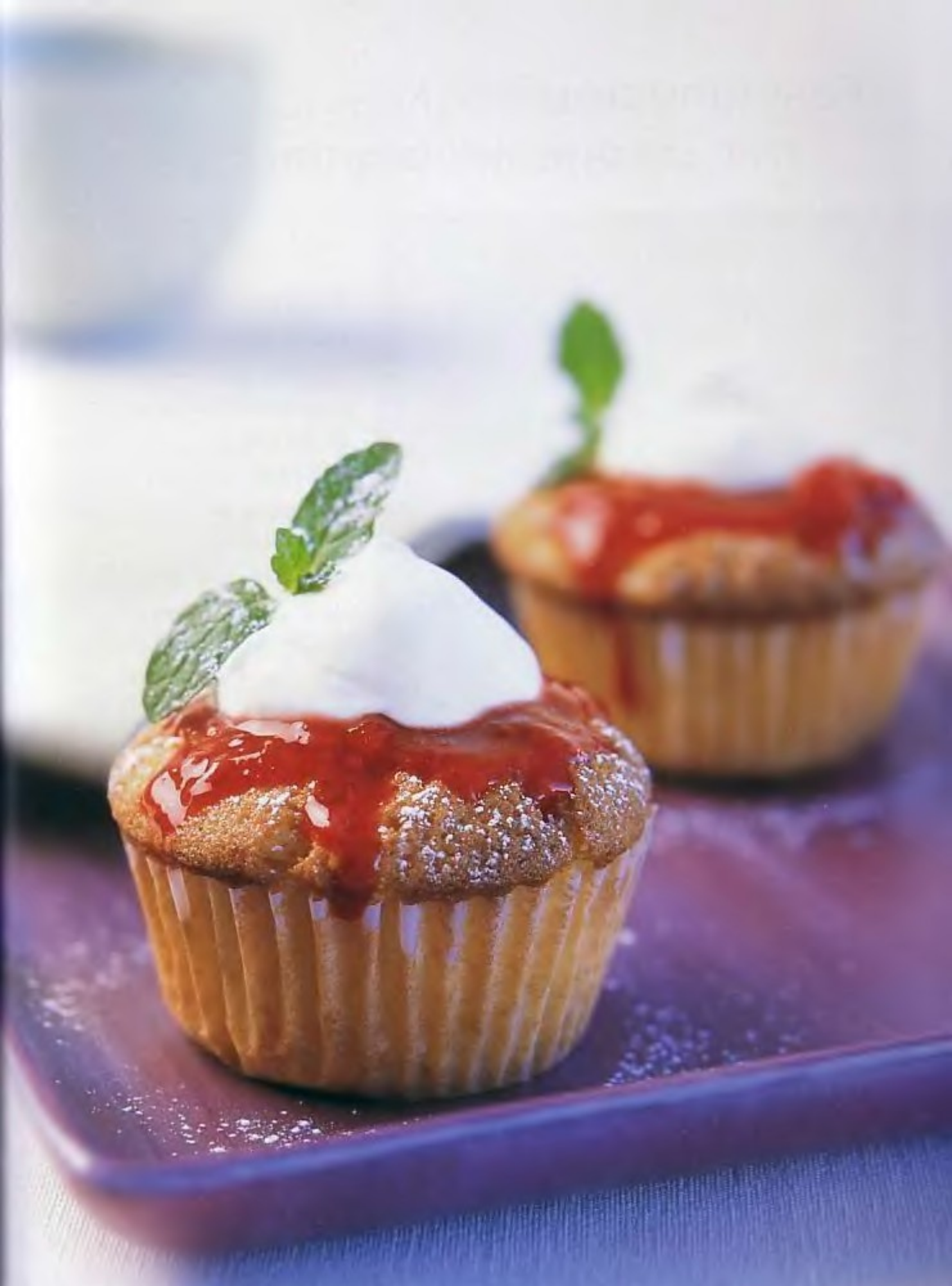
1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Den Frischkäse in einer Schüssel mit 1 EL Sahne und 2 EL Zucker verrühren.

2 Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer zweiten Schüssel vermischen. 150 g Erdbeeren untermischen. Das Ei mit 90 g Zucker, 140 g Sahne, Öl und Buttermilch in einer Rührschüssel verrühren. Die Mehlmischung zur Eimasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Die Hälfte des Teigs in die Vertiefungen der Muffinform füllen. 50 g Erdbeeren und den Frischkäse darauf geben, den restlichen Teig darüber verteilen. Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

4 Die restlichen Erdbeeren mit dem Zitronensaft und dem restlichen Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und zerfallen lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. Die Erdbeeren durch ein Sieb streichen, erneut in den Topf geben, mit der Speisestärke binden und abkühlen lassen.

5 Die restliche Sahne steif schlagen. Die Erdbeersauce auf den Muffins verteilen und je einen Klecks Sahne darauf setzen. Die Muffins nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



Faschingsmuffins
mit Zitronenlimonade

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

250 g Mehl

1 Päckchen Vanillezucker

2 TL Backpulver

½ TL Natron · Salz

125 g weiche Butter

200 g Zucker

75 ml Zitronenlimonade

abgeriebene Schale von

1 unbehandelten Zitrone

3 Eier · 250 g Naturjoghurt

bunte Zuckerstreusel

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Das Mehl mit dem Vanillezucker, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Die weiche Butter mit dem Zucker in einer zweiten Schüssel schaumig schlagen. Zuerst die Zitronenlimonade und die Zitronenschale unterrühren. Dann einzeln die Eier untermischen und zuletzt den Joghurt dazugeben. Die Mehlmischung zur Eimasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen.

4 Die Muffins aus dem Backofen nehmen, mit den Zuckerstreuseln bestreuen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Gute-Laune-Muffins

mit Orangenlimonade

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
80 g Frischkäse
2 EL Puderzucker
110 ml Orangenlimonade
250 g Mehl · 2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
75 g Butter
1 Ei · 75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g saure Sahne
150 g Puderzucker
2–3 EL Zitronen- oder Orangensaft
Weingummis

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Den Frischkäse mit dem Puderzucker und 1 EL Orangenlimonade glatt rühren.

2 Mehl mit Backpulver, Natron und 1 Prise Salz vermischen. Die Butter zerlassen. Das Ei verquirlen, Zucker, Vanillezucker, Butter, restliche Limonade und saure Sahne unterrühren. Mit der Mehlmischung nur kurz verrühren.

3 Ein Drittel des Teigs in die Vertiefungen der Muffinform füllen, je 1 TL Frischkäsefüllung darauf setzen und den restlichen Teig darauf verteilen. Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

4 Den Puderzucker mit dem Saft zu einem dicklichen Guss verrühren und die Muffins damit bestreichen. Weingummis darauf setzen und die Glasur trocknen lassen.

Pikante Muffins

China-Muffins

mit Pute und Gemüse

East meets West: Diese extravaganten Asia-Küchlein machen auf dem Partybüfett oder als Appetithäppchen eine gute Figur

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
220 g chinesisches Mischgemüse (aus der Dose)
100 g gekochtes Putenfleisch
150 g Mehl
1 TL 5-Gewürze-Pulver
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
1 Ei · 5 EL Öl
250 g Buttermilch
1 EL Tomatenmark
1 EL Sojasauce

Zubereitung

FÜR CA. 12 BZW. 24 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffin- bzw. Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Das Mischgemüse in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und klein schneiden. Das Putenfleisch in kleine Würfel schneiden und mit dem Gemüse mischen.

3 Das Mehl mit dem 5-Gewürze-Pulver, dem Backpulver, dem Natron und ½ TL Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Gemüse-Fleisch-Mischung dazugeben. Das Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen, das Öl, die Buttermilch, das Tomatenmark und die Sojasauce unterrühren.

4 Die Buttermilchmischung zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

5 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene je nach Größe 15 bis 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und warm oder kalt servieren.

Tipp

Vegetarier können die Muffins statt mit Putenfleisch mit Tofu zubereiten. Dafür den Tofu in kleine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben vorab etwas anbraten.

Süße
Klassiker

Maismuffins

mit Paprika und Käse

Snack à la Texmex: Diese Muffins stehlen Tortillas, Enchiladas & Co. als neue Stars der mittelamerikanischen Küche leicht die Schau

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
je 1 kleine rote und grüne Paprikaschote
100 g Maiskörner (aus der Dose)
100 g Mehl
150 g Instant-Polenta
150 geriebener Bergkäse
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
Salz · Pfeffer aus der Mühle
1 Ei · 60 ml Öl
300 g Naturjoghurt (oder saure Sahne)

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Die Paprikaschoten längs halbieren, putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Maiskörner in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

3 Das Mehl mit der Polenta, 100 g Käse, der Paprika, dem Mais, dem Backpulver und dem Natron in einer Rührschüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

4 Das Ei verquirlen. Das Öl und den Joghurt oder die saure Sahne unterrühren. Die Eimasse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

5 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und warm oder kalt servieren.

Tipp

Wer die Maismuffins etwas schärfer mag, kann noch Chilipulver, Paprikapulver und/oder Tabascosauce unter den Teig mischen. Mit Polenta werden die Muffins körniger, mit Maismehl feiner.

Kartoffelmuffins
mit Curry und Kurkuma

Zutaten

300 g mehlig kochende Kartoffeln
Salz
¼ Würfel Hefe (10 g)
4 EL lauwarme Milch
Fett und Mehl für die Form
125 g Mehl
1 Ei
60 g saure Sahne
3 EL weiche Butter
je ¼ TL Curry-, Kurkuma- und scharfes Paprikapulver
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in wenig Salzwasser etwa 30 Minuten garen. Abgießen, abdampfen lassen und pellen. Noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen.

2 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Den Kartoffelschnee mit Mehl, Ei, saurer Sahne, 2 EL Butter und Gewürzen in einer Rührschüssel gründlich vermischen.

3 Die Hefemilch zu der Kartoffelmasse gießen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem zähflüssigen Teig kneten.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen. Die restliche Butter in Flöckchen darauf setzen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen und aus der Form lösen. Die Muffins warm, z. B. mit einem Pilzragout, servieren.

Tomatenmuffins
mit Mozzarella und Basilikum

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
2 Tomaten
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
100 g Mozzarella
250 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 Eier · 5 EL Olivenöl
¼ l Milch

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Die Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Mozzarella in Würfel schneiden.

3 Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron, ¼ TL Salz und Pfeffer vermischen. Zwiebel, Knoblauch und Basilikum dazugeben. Die Eier mit Öl, Mozzarella und Milch verrühren. Mit den Tomaten nur kurz unter die Mehlmischung rühren. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen.

4 Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und kurz ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und warm oder kalt servieren.

Erdnussmuffins
mit Petersilie und Joghurt

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

250 g Mehl

80 g gehackte Erdnüsse

2 ½ TL Backpulver

½ TL Natron

3 Eier

1 EL gehackte Petersilie

80 ml Öl

300 g Naturjoghurt

Salz · Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Das Mehl mit den Erdnüssen, dem Backpulver und dem Natron in einer Schüssel vermischen. Die Eier in einer zweiten Schüssel leicht verquirlen, Petersilie, Öl und Joghurt unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Die Mehlmischung zur Eimasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Hackfleischmuffins
mit Nüssen und Cornichons

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
1 Brötchen (vom Vortag)
50 g Cornichons
50 g Silberzwiebeln
80 g Walnusskerne
350 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei · 1 TL Senf
Salz · Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

FÜR CA. 24 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Das Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen.

2 Die Cornichons und die Silberzwiebeln fein hacken. Die Walnüsse grob hacken. Das Brötchen ausdrücken und etwas zerkleinern.

3 Das Hackfleisch mit dem Brötchen, dem Ei, den Cornichons, den Silberzwiebeln und den Walnüssen vermischen. Die Masse mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und zu einem Teig kneten.

4 Den Teig in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und warm oder kalt servieren.

Gemüsemuffins mit Emmentaler

Eine Mischung, die es in sich hat: Frisches Gemüse wird in eine lockere Ei-Sahne-Masse gepackt und unter eine krosse Haube gesteckt

Zutaten

200 g fest kochende Kartoffeln
Salz
Fett und Paniermehl für die Form
100 g Emmentaler
3 kleine Tomaten
200 g kleine Champignons
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
2 EL gehacktes Basilikum
Pfeffer aus der Mühle
2 Eier · 200 g Sahne

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. In wenig Salzwasser etwa 10 Minuten garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen oder Papierförmchen hineinsetzen. Den Käse fein reiben.
3. Die Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen, nicht waschen, und halbieren. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Champignons und die Frühlingszwiebeln darin etwa 3 Minuten braten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten, die Pfanne vom Herd nehmen. Die Kartoffeln, die Tomaten und das Basilikum untermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier mit der Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Gemüsemischung in die Vertiefungen der Muffinform füllen und leicht andrücken. Mit der Eisahne übergießen und mit dem Käse bestreuen. Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und warm oder kalt servieren. Nach Belieben einen Joghurtdip dazu reichen.

Gorgonzolamuffins

mit Birnen und Walnüssen

Ein Geschmackstrio der Extraklasse: Pikanter Käse, mürbe Birnen und knackige Nüsse harmonieren auch in gebackener Form perfekt

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
150 g Gorgonzola
1–2 Zweige Thymian
250 g feste Birnen
200 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Natron
100 g fein gehackte Walnüsse
Salz · Pfeffer aus der Mühle
1 Ei · 6 EL Walnussöl
4 EL Buttermilch
ca. 24 Walnusskernhälften

Zubereitung

FÜR CA. 24 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Den Käse klein schneiden. Den Thymian waschen und trockenschütteln, die Blättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die Birnen waschen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften klein schneiden.

3 Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron vermischen. Den Käse, die gehackten Walnüsse, den Thymian, Salz und Pfeffer dazugeben. Das Ei mit dem Öl und der Buttermilch verquirlen. Die Masse mit den Birnen zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten goldbraun backen. Die Muffins herausnehmen, kurz ruhen lassen und aus der Form lösen. Mit je einer Walnusskernhälfte dekorieren und warm servieren.

Tipp

Probieren Sie die herzhaften Muffins auch einmal mit einer Mischung aus feinwürzigem Ziegenkäse, säuerlichen Äpfeln (z. B. Boskoop oder Gloster) und süßherben Pinienkernen.

Hefemuffins

mit Trockenfrüchten

Egal, ob zum Montagsfrühstück oder zum Sonntagsbrunch:
Die kleinen Hefekuchen sind immer das erste Extra des Tages

Zutaten

120 ml Milch

½ Würfel Hefe (21 g)

250 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

2 EL Zucker · Salz

60 g weiche Butter

100 g getrocknete Früchte (z. B. Aprikosen oder Pflaumen)

Fett und Mehl für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

FÜR 12 STÜCK

1 Die Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und die Hefe darin unter Rühren auflösen. Das Mehl, die Mandeln, den Zucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Butter in Stücken dazugeben, die Hefemilch dazugießen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, elastischen Teig kneten.

2 Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen. Die getrockneten Früchte mit einem scharfen Messer klein schneiden und in etwas lauwarmem Wasser einweichen.

3 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Trockenfrüchte in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, dabei die Trockenfrüchte untermischen. Den Teig in 12 Portionen teilen, diese zu Kugeln formen und in die Vertiefungen der Muffinform setzen.

4 Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen. Nach Belieben dünn mit Puderzucker bestäuben und mit Konfitüre servieren.

Kräutermuffins
mit Schinken und Quark

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

1 Zwiebel

75 g gekochter Schinken

2 EL Olivenöl

200 g Vollkornmehl

2 TL Backpulver · ½ TL Natron

1 Ei · 150 g Quark

4 EL Milch

2 EL geriebener Emmentaler

Salz · Pfeffer aus der Mühle

3 EL fein gehackte Petersilie

1 EL fein gehackter Thymian

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Schinken darin anbraten.

2 Das Mehl mit Backpulver und Natron vermischen. Das Ei, den Quark, die Milch, den Käse, Salz und Pfeffer verrühren. Die Zwiebel, den Schinken und die Kräuter untermischen.

3 Die Quark-Käse-Masse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen, etwa 5 Minuten ruhen lassen und aus der Form lösen. Nach Belieben mit Schinkenstreifen und Thymian garnieren.

Blätterteigtörtchen
mit Lachs und Dill

Zutaten

6 rechteckige Platten Blätterteig
(450 g; tiefgekühlt)
Fett und Mehl für die Form
400 g Lachsfilet
Saft von ½ Zitrone · 1 Ei
125 g Sahne
2 EL gehackter Dill
Salz · Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

FÜR 12 STÜCK

1 Die Blätterteigplatten nebeneinander auf der Arbeitsfläche auftauen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Den Lachs waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Ei mit der Sahne, dem Dill, Salz und Pfeffer verquirlen.

3 Aus dem Blätterteig 12 Kreise à 10 cm Durchmesser ausstechen. Die Vertiefungen der Muffinform mit dem Teig auskleiden und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Lachs auf dem Teig verteilen und die Eisahne darüber gießen.

4 Die Lachstörtchen im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Lachstörtchen aus der Form lösen und noch warm servieren.

Pizzamuffins

mit Schinken und Gouda

Genießen wie in Bella Italia: Die etwas anderen »Minipizzen« schmecken am besten, wenn sie duftend aus dem Ofen kommen

Zutaten

100 ml lauwarme Milch
½ Würfel Hefe (21 g)
250 g Mehl
4 EL Butter
1 Ei · Salz
½ TL Pizzagewürz
Fett und Mehl für die Form
1 kleine Zwiebel
1 EL Olivenöl
50 g Schinken (oder Salami)
1 Tomate
50 g Champignons
50 g Gouda

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Die Milch und 1 EL lauwarmes Wasser in einer Rührschüssel mischen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl dazusieben. Die Butter, das Ei, ¼ TL Salz und das Pizzagewürz dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 35 Minuten gehen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Pfanne vom Herd nehmen. Den Schinken klein schneiden. Die Tomate waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen, nicht waschen, und ebenfalls klein schneiden. Den Käse fein reiben.

3 Die Zwiebel, den Schinken, die Tomaten, die Champignons und die Hälfte des Käses mit den Knethaken des Handrührgeräts unter den Hefeteig kneten. Den Teig in 12 Portionen teilen, diese zu Kugeln formen und in die Vertiefungen der Muffinform setzen. Mit dem restlichen Käse bestreuen.

4 Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und warm oder kalt servieren.

Olivenmuffins
mit Schafskäse

So schmeckt der Süden: Diese mediterranen Leckerbissen lassen Erinnerungen an den letzten Urlaub am Mittelmeer wach werden

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
70 g entsteinte schwarze Oliven
200 g Schafskäse
250 g Mehl (Type 1050)
1 EL gehackter Rosmarin
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
Salz · Pfeffer aus der Mühle
1 Ei · 80 ml Olivenöl
300 g Naturjoghurt

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Die Oliven in dünne Scheiben schneiden. 150 g Schafskäse in Würfel schneiden, den restlichen Käse zerkrümeln. Das Mehl mit den Oliven, dem Rosmarin, dem Backpulver, dem Natron, Salz und Pfeffer in einer Rührschüssel vermischen. Das Ei in einer zweiten Schüssel leicht verquirlen, das Öl und den Joghurt unterrühren.

3 Die Eimasse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind. Die Hälfte des Teigs in die Vertiefungen der Muffinform füllen und je 1 Käsewürfel darauf setzen. Den restlichen Teig darauf verteilen und den restlichen Käse darüber streuen.

4 Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und warm oder kalt servieren.

Tipp

Sie können statt schwarzer auch grüne Oliven verwenden. Wer keinen Schafskäse mag, bereitet die Olivenmuffins einfach mit halbfestem Schnittkäse aus Kuhmilch (z. B. mit Gouda) zu.

Zwiebelmuffins
mit Frühstücksspeck

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

2 Frühlingszwiebeln

50 g Frühstücksspeck

2 EL Öl · 1 Ei

150 g Quark · 60 ml Milch

2 EL geriebener Emmentaler

Salz · Pfeffer aus der Mühle

200 g Vollkornmehl

2 TL Backpulver

½ TL Natron

1 EL fein gehackte Petersilie

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Den Speck in Würfel schneiden.

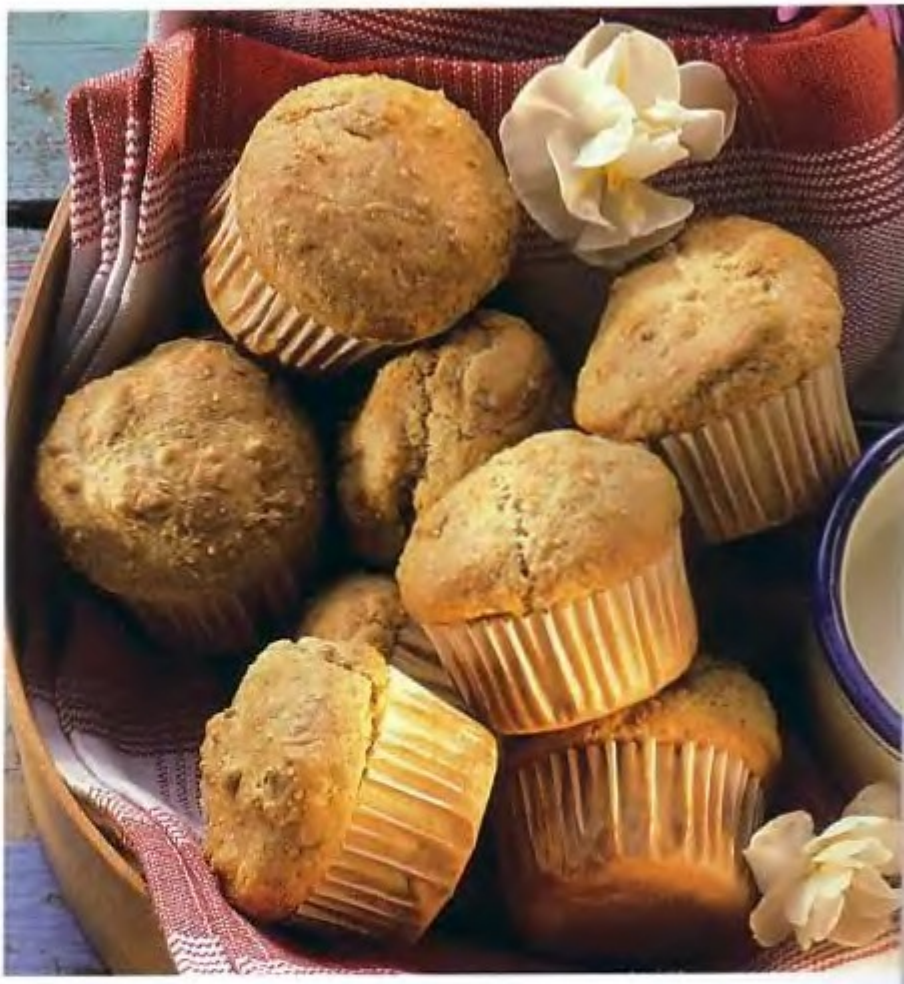
2 Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln und Speck darin anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen. Das Ei mit Quark, Milch und Käse in einer Rührschüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron in einer zweiten Schüssel vermischen. Die Mehlmischung, die Zwiebel-Speck-Mischung und die Petersilie zur Eimasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und warm oder kalt servieren.

Parmesanmuffins

mit Kräutern und Buttermilch



Zutaten

Fett und Paniermehl für die Form

150 g Parmesan

300 g Mehl · Salz

½ TL Natron

2 TL Backpulver

½ TL Paprikapulver (edelsüß)

1 TL getrocknete

Kräuter der Provence

1 Ei · 5 EL Olivenöl

300 g Buttermilch

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Den Käse fein reiben.

2 Das Mehl mit ½ TL Salz, dem Natron, dem Back- und Paprikapulver und den Kräutern in einer Rührschüssel vermischen. Den Käse untermischen. Das Ei mit dem Öl und der Buttermilch in einer zweiten Schüssel verrühren.

3 Die Buttermilchmischung zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Rezeptregister

Ananasmuffins mit Mohn 20
Apfelmuffins mit Zimtpulver 18
Aprikosenmuffins mit Rosinen 53
Bären-Muffins mit Mandeln 84
Beerenmuffins mit Erdbeersauce 98
Bienchen-Muffins mit Banane 76
Birnenmuffins mit Walnüssen 17
Blätterteigtörtchen mit Lachs 121
Buttermilchmuffins mit Schokolinsen 80
Cappuccinomuffins mit Mascarponecreme 47
China-Muffins mit Pute und Gemüse 104
Cranberrymuffins mit Vanillearoma 42
Erdnussmuffins mit Petersilie und Joghurt 114
Espressomuffins mit Frischkäsehaube 70
Faschingsmuffins mit Zitronenlimonade 100
Geburtstags-Muffins mit Schwarz-Weiß-Teig 88
Gemüsemuffins mit Emmentaler 116
Gewürzmuffins mit Kürbis 58
Glückspilz-Muffins mit Erdbeeren 96
Gorgonzolamuffins mit Birnen 118
Gute-Laune-Muffins mit Orangenlimonade 101
Guten-Morgen-Muffins mit Cornflakes 86
Hackfleischmuffins mit Nüssen und Cornichons 115
Haferflockenmuffins mit Erdbeerkonfitüre 82
Halloween-Muffins mit Banane und Schokolade 90
Hefemuffins mit Trockenfrüchten 12
Heidelbeermuffins mit Orangenaroma 32
Himbeermuffins mit saurer Sahne 14
Igel-Muffins mit Honig 92
Ingwermuffins mit Orangenlikör 44
Joghurtmuffins mit zweierlei Eis 81
Joghurttörtchen mit Kokosraspeln 24
Kartoffelmuffins mit Curry 108
Kirschmuffins mit Haferflocken 34
Kokosmuffins mit Äpfeln 87
Kräutermuffins mit Schinken 120
Kürbismuffins auf karibische Art 50
Lavendelmuffins mit Schokolade 72
Lebkuchenmuffins mit Honig 52
Liebesperlen-Cakes mit Kokos und Orangensaft 62
Maismuffins mit Paprika 106
Mandelmuffins mit saurer Sahne 25
Mandel-Zimt-Muffins mit Sternchen-Deko 56
Marmor-Muffins mit gehackten Mandeln 66
Marshmallow-Muffins mit Schokolade und Nüssen 93
Milchreismuffins mit Himbeeren 78
Minimuffins mit Haselnüssen 94
Minimuffins mit Zitronenglasur 54
Mohnmuffins mit Zitronenguss 26
Möhrenmuffins mit Banane 36
Möhrenmuffins mit Haselnüssen 28
Nudelmuffins mit Erbsen 110
Nussmuffins mit Bananen 31
Olivenmuffins mit Schafskäse 124
Orangenmuffins mit Schokostücken 30
Parmesanmuffins mit Kräutern und Buttermilch 127
Petits fours mit Mohn und Zitrone 64
Pistazienmuffins mit Marzipan 68
Pizzamuffins mit Schinken 122
Polentamuffins mit Parmesan 112
Rosinenmuffins mit Joghurt und Zitrone 16
Schokomuffins auf klassische Art 22
Spekulatiusmuffins mit Zitronenaroma 59
Tea-Time-Muffins mit Rosinen 40
Tomatenmuffins mit Mozzarella und Basilikum 109
Torten-Muffins mit Orangenquark 67
Valentinstag-Muffins mit Himbeeren 60
Vanillemuffins mit Marzipanbeeren 46
Weihnachtsmuffins mit Orangenglasur 48
Zitronenmuffins mit Joghurt 37
Zucchinimuffins mit Haselnüssen 73
Zwiebelmuffins mit Frühstücksspeck 126

Impressum

© Verlag Zabert Sandmann GmbH, München
9. Auflage 2009
ISBN 978-3-89883-124-6

Grafische Gestaltung: Georg Feigl
Rezepte: ZS-Team
Redaktion: Eva-Maria Hege, Kathrin Ullerich
Herstellung: Karin Mayer, Peter Karg-Cordes
Lithografie: Christine Rühmer
Druck & Bindung in Italien

Bildnachweis

Umschlagfotos: Susie Eising (vorne); J. Kirchherr: hinten u.; StockFood/Bayside: hinten o.; StockFood/K. Mewes: hinten M. J. Kirchherr (Styling O. Brachat): 8, 9 (M. und u.), 23, 41, 74–75, 85, 86, 87, 89, 97, 101, 102–103, 105, 107, 109, 117, 119, 123, 125; StockFood/C. Alack: 46, 47, 65; StockFood/Bayside: 19, 33, 99; StockFood/D. Begovic: 111; StockFood/L. Beisch: 113; StockFood/M. Boyny: 115; StockFood/J. Carrier Photography: 17, 36; StockFood/J. Cazals: 13, 69; StockFood/Deimling-Ostrinsky: 7 u.; StockFood/A. Dinner: 58; StockFood/FoodPhotography Eising: 7 (2. v. l. u.): 15, 21, 35, 49, 73, 91, 100, 108, 127; StockFood/S. Eising: 1, 7 r., 38–39, 45, 51, 55, 80, 81; StockFood/S. & P. Eising: 6 r., 7 (1. und 2. v. l. o.), 52, 53, 120; StockFood/M. Hunter: 6 l.; StockFood/S. Irvine: 24, 61, 63; StockFood/J. Kirchherr: 10–11, 25; StockFood/D. Loftus: 43; StockFood/B. Lutterbeck: 114; StockFood/K. Mewes: 57, 67, 77, 79, 92, 93, 95; StockFood/K. Newedel: 59, 66; StockFood/J. Peters: 72; StockFood/Rose: 2–3; StockFood/Rynio: 121; StockFood/B. Schieren: 7 M.; StockFood/G. Seper: 16; StockFood/Sporrer/Skowronek: 27; StockFood/K. Stemmler: 37; StockFood/R. Stowell: 30; StockFood/Studio Schmitz: 4–5; StockFood/M. Urban: 29, 31, 71; StockFood/E. Watt: 83; StockFood/F. Wieder: 126; StockFood/ZS: 9 o.

Himbeermuffins auf dem Cover:
siehe Rezept S. 14

Muffins

Muffins sind das Trendgebäck schlechthin! Kein Wunder: Sie sind einfach und schnell zu backen, (fast) grenzenlos vielfältig in der Kombination der Zutaten und leicht zu essen – nämlich von der Hand in den Mund. Kaum eine Kaffeetafel, ein Party-Büfett oder ein Kinderfest, bei dem die Sweeties nicht auf den Tisch kommen. Und spätestens seit es auch pikante Varianten des Multikulti-Gebäcks gibt, kann keiner mehr die Finger davon lassen. In diesem Buch finden Muffin-Fans über 70 köstliche Rezepte, von berühmten Klassikern bis hin zu ausgefallenen Kreationen – mit ausführlichen Anleitungen und erstklassigen Fotos.

Die neue ZS Generation

Exklusiv entwickelt:
Neue Klassiker-
und Trend-Rezepte

ZABERT SANDMANN

ISBN 978-3-89883-124-6

Himbeermuffins

mit saurer Sahne

Der Sommer lässt grüßen: Wenn zarte Himbeeren in einem luftigen Teig versinken, greifen nicht nur Beerenfans gern zu

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

200 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

120 g weiche Butter

120 g Zucker

1 Ei · 300 g saure Sahne

250 g Mehl

2 ½ TL Backpulver

½ TL Natron · Salz

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Frische Himbeeren verlesen, tiefgekühlte Beeren nur leicht antauen lassen.

2 Die Butter mit dem Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Das Ei und die saure Sahne untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer zweiten Schüssel vermischen. Die Mehlmischung zur Buttermasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen. Die Himbeeren auf dem Teig verteilen und leicht hineindrücken. Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen, abkühlen lassen und dünn mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Die Muffins können noch mit Streuseln verziert werden. Dafür 100 g Mehl mit 80 g Zucker und 60 g flüssiger Butter zu Streuseln kneten und diese vor dem Backen über die Muffins streuen.

Rosinenmuffins

mit Joghurt und Zitrone

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

1 unbehandelte Zitrone

250 g Mehl

1 Päckchen Vanillezucker

2 TL Backpulver

½ TL Natron · Salz

125 g weiche Butter

200 g Zucker

3 Eier

200 g Naturjoghurt

40 g Rosinen

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Zitrone heiß waschen und trockenreiben. Schale fein abreiben, Zitrone auspressen.

2 Das Mehl mit dem Vanillezucker, der Zitronenschale, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Butter mit dem Zucker in einer zweiten Schüssel schaumig schlagen. Eier, Joghurt und Zitronensaft unter die Buttermasse mischen.

3 Die Mehlmischung zur Joghurtmasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind. Die Rosinen unter den Teig heben.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen, abkühlen lassen und dünn mit Puderzucker bestäuben.

Birnenmuffins
mit Walnüssen

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
2 große Birnen
250 g Mehl
30 g fein gehackte Walnüsse
2 TL Backpulver
½ TL Natron
Salz · 1 Ei
110 g Zucker
80 ml Öl
200 g Buttermilch
⅛ l Birnensaft

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Birnen schälen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften in kleine Stücke schneiden.

2 Das Mehl mit Birnen, Walnüssen, Backpulver, Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Das Ei in einer zweiten Schüssel leicht verquirlen. 80 g Zucker, das Öl, die Buttermilch und den Birnensaft dazugeben und alles gut verrühren. Die Masse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, mit dem restlichen Zucker bestreuen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Apfelmuffins
mit Zimtpulver

Leicht und fruchtig: Die Muffins mit Buttermilch und Apfelsaft sind eine lockere Alternative zu Omas klassischem Apfelkuchen

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
2 große Äpfel
280 g Mehl
2 TL Zimtpulver
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
Salz · 1 Ei
110 g Zucker
80 ml Öl
200 g Buttermilch
1/8 l Apfelsaft

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.
2. Die Äpfel schälen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in kleine Stücke schneiden. Das Mehl mit den Äpfeln, dem Zimt, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen.
3. Das Ei leicht verquirlen, 80 g Zucker, das Öl, die Buttermilch und den Apfelsaft untermischen. Die Masse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
4. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und nach Belieben mit Kokosflocken bestreuen. Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen.
5. Die Muffins aus dem Backofen nehmen, mit dem restlichen Zucker bestreuen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Tipp

Sie können die Muffins noch »winterlich« verfeinern, indem Sie 80 g Mehl durch dieselbe Menge Mandeln ersetzen und 50 g in Rum eingelegte Rosinen unter den Teig mischen.

Ananasmuffins

mit Mohn und Buttermilch

Minikuchen im Maxiformat: Diese exotischen Muffins wachsen im Glas gebacken in der Hitze des Ofens über sich hinaus

Zutaten

Fett und Zucker für
12 ofenfeste Gläser
(à ca. 150 ml Inhalt)
100 g Butter
1 Dose Ananas (in Scheiben;
ca. 490 g Abtropfgewicht)
100 g Zucker
3 Eier · Salz
250 g Buttermilch
300 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Natron
80 g gemahlener Mohn
100 g Puderzucker
1–2 EL Zitronensaft
kandierte Früchte
(z. B. Ananas oder Papaya)

Zubereitung

FÜR 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. 12 ofenfeste Gläser einfetten und mit Zucker ausstreuen.

2 Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und wieder etwas abkühlen lassen. Die Ananasscheiben auf einem Sieb abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

3 Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel verrühren und die Buttermilch untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und dem Mohn in einer zweiten Schüssel mischen. Die Buttermilchmasse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind. Die Ananaswürfel unterheben.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Gläser füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins vorsichtig aus der Form lösen und abkühlen lassen.

5 Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dicklichen Guss verrühren und die Muffins damit bestreichen. Die kandierten Früchte mit einem scharfen Messer in Streifen schneiden und die Muffins damit belegen.

Schokomuffins

auf klassische Art

Immer eine Sünde wert: Mit dem absoluten Star der Coffeeshops stehen Sie garantiert auf der Schokoladenseite des Lebens

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

3 EL Butter

60–80 g Zartbitterschokolade

200 g Mehl

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 geh. EL Kakaopulver

2 TL Backpulver

½ TL Natron · Salz

2 Eier

150 ml Milch

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zerlassen. Die Schokolade klein hacken.

2 Das Mehl mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Kakao, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Eier mit der Milch und der Butter in einer zweiten Schüssel verrühren.

3 Die Eimasse zur Mehl-Kakao-Mischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind. Die Schokolade unterheben.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Tipp

Chocoholics können die Muffins noch mit einer Schokoglasur überziehen. Dafür je 75 g Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre schmelzen lassen und je eine Muffinseite damit bestreichen.

Joghurttörtchen
mit Kokosraspeln

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
200 g Mehl
50 g Kokosraspel
2 TL abgeriebene unbehandelte Orangenschale
2 TL Backpulver · ½ TL Natron
Salz · 1 Ei
75 g Zucker · 5 EL Öl
150 g Naturjoghurt
100 ml Orangensaft
1 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
100 g Puderzucker
rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung

FÜR CA. 24 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Das Mehl mit Kokosraspeln, Orangenschale, Backpulver, Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Das Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen. Zucker, Öl, Joghurt, Orangensaft und -likör unterrühren. Die Eimasse mit der Mehlmischung nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.

4 Den Puderzucker mit etwa 1 EL Wasser verrühren und mit etwas Lebensmittelfarbe rosa färben. Die Muffins damit bestreichen und nach Belieben mit rosafarbenen Zuckerblumen verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Mandelmuffins
mit saurer Sahne

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
250 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver · ½ TL Natron
Salz · 2 Eier
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 ml Öl
300 g saure Sahne
ca. 36 Mandelblättchen

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Das Mehl mit den Mandeln, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Eier in einer zweiten Schüssel leicht verquirlen. Den Zucker, den Vanillezucker, das Öl und die saure Sahne unter die verquirlten Eier rühren.

3 Die Eimasse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen. Je 3 Mandelblättchen darauf geben und leicht in den Teig drücken.

4 Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Mohnmuffins
mit Zitronenguss

Dieser Mix überzeugt: Erfrischende Zitrone und nussiger Mohn vereinen sich zu einer feinen Geschmackskomposition

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
1 unbehandelte Zitrone
100 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
150 g Mehl
2 EL gemahlener Mohn
2 TL Backpulver
½ TL Natron
Salz
4 EL Puderzucker

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Zitrone heiß waschen und trockenreiben. Mit dem Zestenreißer 2 TL Zesten abziehen und 2 TL Schale fein abreiben. Die Zitrone auspressen, 2 TL Zitronensaft für den Guss beiseite stellen.

2 Die Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zerlassen und etwas abkühlen lassen. Die flüssige Butter mit dem Zucker, den Eiern, dem Zitronensaft und der -schale in einer Rührschüssel verrühren.

3 Das Mehl mit 1 EL Mohn, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer zweiten Schüssel vermischen. Die Eimasse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

5 Den Puderzucker mit dem beiseite gestellten Zitronensaft zu einem dicklichen Guss verrühren und die Muffins damit bestreichen. Mit Zitronenzesten und restlichem Mohn bestreuen.

Möhrenmuffins
mit Haselnüssen

Dreamteam aus der Backstube: Schon die Schweizer haben mit ihrem Rüblikuchen gezeigt, dass Möhren und Haselnüsse perfekt harmonieren

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
250 g Möhren
100 g gemahlene Haselnüsse
50 g gemahlener Mohn
2 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
je ¼ TL Nelken- und Zimtpulver
200 g Mehl · 2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
1 Ei · 150 g Rohrzucker
100 ml Öl · 200 g Buttermilch
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Die Möhren putzen, schälen und auf der Küchenreibe fein raspeln. Mit Nüssen, Mohn, Zitronenschale und -saft sowie Nelken- und Zimtpulver gut vermischen.

3 Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Das Ei und den Zucker in einer zweiten Schüssel cremig rühren. Das Öl und die Buttermilch unterrühren. Zuerst die Möhrenmischung unterheben, dann die Mehlmischung dazugeben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen, abkühlen lassen und dünn mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Für besondere Anlässe (z. B. Osterbrunch oder Kinderfest) können Sie die Möhrenmuffins auch mit einer Zuckerglasur überziehen und mit kleinen Marzipanmöhren garnieren.

Orangenmuffins
mit Schokostücken

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

280 g Mehl

80 g fein gehacktes Orangeat

2 ½ TL Backpulver

½ TL Natron · Salz

1 Ei · 100 g Zucker

80 ml Öl · 100 ml Orangensaft

200 g Buttermilch

3 unbehandelte Orangenscheiben

70 g Schokolinsen

(oder -nuggets)

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Das Mehl mit dem Orangeat, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz vermischen.

2 Das Ei in einer Rührschüssel leicht verquirlen. Zucker, Öl, Orangensaft und Buttermilch dazugeben und gut verrühren. Die Mehlmischung zur Buttermilchmasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Die Orangenscheiben vierteln. Die Schokolinsen unter den Teig heben, den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und je ein Orangenviertel darauf legen. Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen.

4 Die Muffins aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Nussmuffins
mit Bananen

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
2 Bananen
1–2 EL Zitronensaft
150 g weiche Butter
150 g Zucker
3 Eier
50 g gehackte Haselnüsse
150 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
½ TL Natron · Salz
ca. 12 Haselnusskerne
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Zitronensaft vermischen.

2 Die Butter mit Zucker und Eiern in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Zuerst die Bananen, dann die gehackten Nüsse unterrühren.

3 Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer zweiten Schüssel vermischen. Zur Buttermasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

4 Die Haselnüsse halbieren. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und jeweils 2 Haselnusshälften darauf setzen.

5 Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und dünn mit Puderzucker bestäuben.

Nussmuffins
mit Bananen

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

2 Bananen

1–2 EL Zitronensaft

150 g weiche Butter

150 g Zucker

3 Eier

50 g gehackte Haselnüsse

150 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

½ TL Natron · Salz

ca. 12 Haselnusskerne

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Zitronensaft vermischen.

2 Die Butter mit Zucker und Eiern in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Zuerst die Bananen, dann die gehackten Nüsse unterrühren.

3 Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer zweiten Schüssel vermischen. Zur Buttermasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

4 Die Haselnüsse halbieren. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und jeweils 2 Haselnusshälften darauf setzen.

5 Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und dünn mit Puderzucker bestäuben.

Heidelbeermuffins
mit Orangenaroma

Süß und saftig: Der Klassiker aus den USA gehört ohne Zweifel immer noch zu den unangefochtenen Lieblingsmuffins weltweit

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
200 g Heidelbeeren
2–3 Orangen
(davon 1 unbehandelt)
250 g Mehl
100 g brauner Zucker
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
1 Ei · 6 EL Öl
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Heidelbeeren verlesen, waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2 Die unbehandelte Orange heiß waschen und trockenreiben. ½ EL Schale fein abreiben und alle Orangen auspressen. Das Mehl mit dem Zucker, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen.

3 Das Ei, das Öl und die Orangenschale in einer zweiten Schüssel verrühren. ¼ l Orangensaft durch ein feines Sieb dazugießen. Die Saftmischung zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind. Gegebenenfalls noch etwas Orangensaft unterrühren, der Teig sollte leicht zäh sein. Die Heidelbeeren unter den Teig heben.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen, abkühlen lassen und dünn mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Frische Heidelbeeren haben von Juni bis September Saison. Sie können aber auch tiefgekühlte Heidelbeeren verwenden und diese unaufgetaut direkt unter den Teig heben.

Kirschmuffins
mit Haferflocken

Zwei, die sich gut ergänzen: Verführerisches Früchtchen trifft auf gesundes Korn – und das Ergebnis ist mehr als köstlich

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
150 g Butter
220 g Sauerkirschen
(aus dem Glas)
250 g Mehl
60 g feine Haferflocken
1 TL Zimtpulver
2 TL Backpulver · ½ TL Natron
Salz · 2 Eier · 150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Naturjoghurt
(oder saure Sahne)
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Butter bei schwacher Hitze in einem Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Kirschen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2 Das Mehl mit den Haferflocken, dem Zimt, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Eier in einer zweiten Schüssel leicht verquirlen. Den Zucker, den Vanillezucker und die flüssige Butter unterrühren. Den Joghurt oder die saure Sahne untermischen. Die Masse mit den Kirschen zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen, abkühlen lassen und dünn mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Zur Kirschsaison können Sie die Muffins auch mit frischen Kirschen zubereiten. Oder ersetzen Sie die Kirschen durch andere Früchte, z. B. Rote Johannisbeeren oder Mandarinen aus der Dose.

Möhrenmuffins

mit Banane und Zimt

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

60 g Butter

180 g Mehl

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

½ TL Zimtpulver

1 TL Backpulver

½ TL Natron · Salz

2 Eier · 50 g Sahne

2 mittelgroße Möhren

1 kleine Banane

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen und etwas abkühlen lassen.

2 Das Mehl mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Zimt, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz vermischen. Die Eier mit der Sahne verquirlen, die flüssige Butter unterrühren. Die Eimasse zur Mehlmischung geben und nur so lange rühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Die Möhren putzen, schälen und auf der Küchenreibe grob raspeln. Die Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken, mit den Möhrenraspeln unter den Teig mischen. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen.

4 Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Zitronenmuffins

mit Joghurt und Vanille

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

2 unbehandelte Zitronen

250 g Mehl

1 Päckchen Vanillezucker

2 TL Backpulver

½ TL Natron · Salz

125 g weiche Butter

200 g Zucker · 3 Eier

250 g Naturjoghurt

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Zitronen heiß waschen und trockenreiben. Die Schale fein abreiben und die Zitronen auspressen.

2 Das Mehl mit dem Vanillezucker, der Zitronenschale, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen.

3 Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier, den Joghurt und den Zitronensaft unterrühren. Die Mehlmischung zur Buttermasse geben und nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Muffins
für Feste

Tea-Time-Muffins

mit Rosinen und Mandeln

Very british: Die süßen Hefeteigküchlein sind genau das Richtige für eine gemütliche Teerunde am Nachmittag

Zutaten

150 ml Milch

¼ Würfel Hefe (10 g)

90 g Zucker

280 g Mehl

80 g weiche Butter

30 g Rosinen

30 g gehackte Mandeln

je 15 g Orangeat und Zitronat

1 Ei · Salz

Fett und Mehl für die Form

1 Eigelb

50 g Mandelstifte

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Die Milch in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Hefe in eine Tasse bröckeln und mit 3 EL warmer Milch, 1 EL Zucker und 2 TL Mehl verrühren. Die Hefemischung zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

2 Das restliche Mehl mit der aufgegangenen Hefemischung in eine Rührschüssel füllen. Die Butter in kleinen Stücken dazugeben. 45 g Zucker, die Rosinen, die Mandeln, das Orangeat, das Zitronat, das Ei und 1 Prise Salz ebenfalls hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Den Hefeteig zugedeckt nochmals mindestens 30 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

3 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Den Teig in etwa zwölf Portionen teilen, diese zu Kugeln formen und in die Vertiefungen der Muffinform setzen. Das Eigelb verquirlen und die Muffins damit bestreichen. Die Mandelstifte im restlichen Zucker wälzen und darüber streuen.

4 Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Cranberrymuffins

mit Vanillearoma

Süße Grüße aus Übersee: Die amerikanische Verwandte unserer Preiselbeere bringt frischen Wind in die Muffinbackstube

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
2 Vanilleschoten
100 g weiche Butter
175 g Zucker
2 Eier · Salz
250 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Natron
150 ml Milch
225 g Cranberries

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Oder 12 Streifen Pergamentpapier zu Förmchen formen und mit Küchengarn binden.
2. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Butter mit dem Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Die Eier, das Vanillemark und 1 Prise Salz unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron in einer zweiten Schüssel vermischen. Abwechselnd mit der Milch unter die Eimasse rühren. Die Cranberries verlesen, waschen, trockentupfen und vorsichtig unter den Teig heben.
4. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform oder in die Pergamentförmchen füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen bzw. in den Pergamentförmchen servieren.

Tipp

Cranberries sind rote, runde bis ovale Beeren. Die Verwandten der Preiselbeeren schmecken säuerlich herb und erfrischend. Außer für Süßspeisen werden sie v.a. für Konfitüren oder Chutneys verwendet.

Ingwermuffins
mit Orangenlikör

Naschwerk mit asiatischem Touch: Von diesen exotischen Küchlein können Ihre Gäste garantiert nicht genug bekommen

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
50 g kandierter Ingwer
175 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
100 g weiche Butter
100 g Zucker
1 EL abgeriebene unbehandelte Orangenschale
2 EL Ingwerpulver
1 Ei · 4 EL Orangensaft
3 EL Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
250 g Puderzucker
Lebensmittelfarbe nach Wahl

Zubereitung

FÜR CA. 12 BZW. 24 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffin- bzw. Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Den kandierten Ingwer mit einem scharfen Messer fein hacken.

2 Das Mehl mit dem Ingwer, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Die Butter mit dem Zucker in einer zweiten Schüssel schaumig schlagen, Orangenschale und 1 EL Ingwerpulver untermischen. Dann das Ei, 2 EL Orangensaft und 1 EL Orangenlikör unterrühren. Die Mehlmischung zur Buttermasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene je nach Größe 15 bis 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

4 Den Puderzucker mit dem restlichen Orangensaft und -likör, dem restlichen Ingwerpulver und 1 EL Wasser zu einem dicklichen Guss verrühren. Etwas Guss abnehmen und mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben. Die Muffins mit dem restlichen Guss bestreichen und mit dem gefärbten Guss Ornamente oder asiatische Schriftzeichen auf die Muffins malen.

Tipp

Wer Ingwer nicht mag, kann den kandierten Ingwer durch andere kandierte Früchte (z.B. Ananas oder Orange) und das Ingwerpulver durch Zimtpulver ersetzen.

Vanillemuffins
mit Marzipanbeeren

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
100 g weiche Butter
70 g Zucker · 3 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Mehl · 1 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
75 ml Milch
2 EL gemahlener Mohn
1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
250 g Puderzucker
4–5 EL Zitronensaft
200 g Marzipanrohmasse
rote und grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung

FÜR CA. 24 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Eier und den Vanillezucker unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz vermischen. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren. Dann den Mohn und die Zitronenschale unterheben.

3 Den Teig in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten hell backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Aus der Form lösen.

4 Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dicklichen Guss verrühren und die Muffins damit bestreichen. Ein Drittel des Marzipans mit etwas roter Lebensmittelfarbe verkneten und zu Beeren formen. Das restliche Marzipan grün einfärben, dünn ausrollen und Blätter ausschneiden. Die Muffins mit Beeren und Blättern dekorieren.

Cappuccinomuffins
mit Mascarponecreme

Zutaten

Für die Mascarponecreme:

2 Eigelb · 3 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Mascarpone

Für die Muffins:

Fett und Mehl für die Form

250 g Mehl · 1 EL Kakaopulver

2 Päckchen Cappuccinopulver (à 12,5 g)

2 ½ TL Backpulver

½ TL Natron · Salz

1 Ei · 125 g Rohrzucker

1 Päckchen Vanillezucker

80 ml Öl · 100 g Frischkäse

300 g Buttermilch

Zubereitung

FÜR CA. 12 BZW. 24 STÜCK

1 Das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Den Mascarpone löffelweise unterrühren und die Creme kühl stellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffin- bzw. einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Das Mehl mit Kakao- und Cappuccinopulver, Backpulver, Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Das Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Öl, Frischkäse und Buttermilch unterrühren. Die Frischkäsemasse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und im Backofen auf der mittleren Schiene je nach Größe 15 bis 25 Minuten backen. Herausnehmen und kurz ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen, abkühlen lassen und mit der Mascarponecreme anrichten. Oder mit Schokoladenguss und Kaffeebohnen dekorieren.

Weihnachtsmuffins

mit Orangenglasur

Einladung zum Adventskaffee: Statt Plätzchen sorgen Minimuffins mit Orangensaft und Orangeat für weihnachtliche Stimmung

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
280 g Mehl
80 g fein gehacktes Orangeat
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
1 Ei · 100 g Zucker
80 ml Öl · 100 ml Orangensaft
200 g Buttermilch
150 g Puderzucker
3–4 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)

Zubereitung

FÜR CA. 40 STÜCK

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.
2. Das Mehl mit dem Orangeat, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Das Ei in einer zweiten Schüssel leicht verquirlen, den Zucker, das Öl, den Orangensaft und die Buttermilch unterrühren. Die Eimasse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
3. Die Hälfte des Teigs maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Auf diese Weise auch den restlichen Teig backen.
4. Den Puderzucker mit dem Orangenlikör zu einem dicklichen Guss verrühren und die Muffins damit bestreichen. Die Glasur trocknen lassen und die Muffins nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Weihnachtsdeko: Kleine Sterne aus der Schale einer unbehandelten Orange ausstechen, mit verquirltem Eiweiß bepinseln, in extrafeinem Zucker wälzen und auf die glasierten Muffins setzen.

Kürbismuffins

auf karibische Art

Die Mischung macht's: Diese Törtchen mit fruchtigem Kürbispüree und feinen Gewürzen begeistern auf Anhieb alle Süßmäuler

Zutaten

200 g Kürbisfruchtfleisch
Fett und Mehl für die Form
100 g Pecannüsse
120 g Mehl
100 g Rohrzucker
je ½ TL frisch geriebene Muskatnuss, Zimt-, Ingwer- und Nelkenpulver
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
1 Ei · 5 EL Öl
300 g Buttermilch
125 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
kandierte Früchte (z. B. Mango oder Orangen) und kandierte Veilchen

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Das Kürbisfruchtfleisch in Würfel schneiden und in wenig Wasser etwa 10 Minuten dünsten. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Die Pecannüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten und fein hacken. Das Mehl mit dem Kürbispüree, dem Zucker, den Nüssen, den Gewürzen, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Das Ei mit dem Öl und der Buttermilch in einer zweiten Schüssel verquirlen. Die Mischung zur Kürbismasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur kurz verrühren.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

4 Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dicklichen Guss verrühren und die Muffins damit bestreichen. Die kandierten Früchte mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Die Muffins mit den kandierten Früchten und Veilchen dekorieren.

Lebkuchenmuffins
mit Honig und Mandeln

Zutaten

150 g Honig · 100 g Rohrzucker
70 g Butter · 3 EL Milch
Fett und Mehl für die Form
250 g Mehl
1 Prise gemahlener Kardamom
½ TL Nelkenpulver
2 TL Zimtpulver
1 TL Lebkuchengewürz
1 EL Kakaopulver
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
2 Eier · 100 g gehackte Mandeln
250 g Ananaskonfitüre
Puderzucker zum Bestäuben
kandierte Ananas

Zubereitung

FÜR CA. 24 STÜCK

1 Honig, Zucker, Butter und Milch in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Das Mehl mit den Gewürzen, dem Kakaopulver, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz vermischen. Die Mehlmischung unter die erkaltete Honigmasse mischen. Die Eier und die gehackten Mandeln unterrühren.

3 Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und dünn auf den Boden und an den Rand der Vertiefungen spritzen. Jeweils 1 TL Konfitüre darauf setzen. Den restlichen Teig darüber verteilen, sodass die Vertiefungen zu etwa drei Viertel gefüllt sind.

4 Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit der kandierten Ananas (z. B. in Sternform) verzieren.

Aprikosenmuffins
mit Rosinen und Cornflakes

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
8 getrocknete Aprikosen
1 Möhre
2 Eier · 4 EL Rohrzucker
50 g saure Sahne · 3 EL Rosinen
50 g gehackte Mandeln
2 TL abgeriebene unbehandelte Orangenschale
150 g Vollkornmehl
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
4 EL Aprikosenkonfitüre
Cornflakes zum Bestreuen

Zubereitung

FÜR CA. 24 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Aprikosen in Streifen schneiden. Die Möhre putzen, schälen und fein raspeln.

2 Eier mit dem Zucker verquirlen. Saure Sahne, Aprikosen, Möhren, Rosinen, Mandeln und Orangenschale unterrühren. Mehl mit Backpulver, Natron und 1 Prise Salz vermischen. Die Eimasse mit der Mehlmischung kurz verrühren.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Die Minimuffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

4 Die Aprikosenkonfitüre mit etwa 2 EL Wasser in einem kleinen Topf erwärmen und durch ein Sieb streichen. Die Muffins damit bestreichen und mit den Cornflakes bestreuen.

Minimuffins

mit Zitronenglasur

Zuckersüße Weihnachtsboten im Miniformat: Mit ihrem Dekor aus kandierten Kräutern sind diese Muffins nicht nur optisch ein Genuss

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

1 Vanilleschote

100 g weiche Butter

75 g Zucker

3 Eier · 150 g Mehl

1 TL abgeriebene unbehandelte Orangenschale

2 TL Backpulver

½ TL Natron · Salz

1 Eiweiß

einige Zweige Rosmarin

einige Salbeiblüten

2 EL extrafeiner Zucker

200 g Puderzucker

3–4 EL Zitronensaft

Zubereitung

FÜR CA. 24 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

2 Die Butter mit dem Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen, die Eier und das Vanillemark unterrühren. Das Mehl mit der Orangenschale, dem Backpulver, dem Natron und ½ TL Salz in einer zweiten Schüssel vermischen. Die Mehlmischung zur Buttermasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

4 Das Eiweiß verquirlen. Die Rosmarinzweige waschen, trockenschütteln und in kleine Stücke teilen. Den Rosmarin und die Salbeiblüten mit dem Eiweiß bepinseln und mit dem Zucker bestreuen. Auf einem Teller trocknen lassen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dicklichen Guss verrühren. Die Minimuffins mit dem Guss bestreichen und etwas trocknen lassen. Mit den kandierten Rosmarinzweigen und Salbeiblüten dekorieren.

Nudelmuffins
mit Erbsen und Schinken

Mamas Nudelauflauf lässt grüßen: Das Lieblingsessen aus Kindheitstagen kommt hier in einer neuen Verpackung aus dem Ofen

Zutaten

Fett und Paniermehl
für die Form
200 g Hörnchennudeln · Salz
150 g Erbsen (tiefgekühlt)
150 g kleine Champignons
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
100 g gekochter Schinken
3 EL Öl
2 EL gehacktes Basilikum
Pfeffer aus der Mühle
2 Eier · 200 g Sahne
100 g geriebener Emmentaler

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen dazugeben und mitgaren. Nudeln und Erbsen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

3 Die Champignons putzen, nicht waschen, und vierteln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen, den Schinken in Würfel schneiden.

4 In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, die Champignons und Frühlingszwiebeln darin etwa 3 Minuten anbraten. Den Knoblauch dazupressen, kurz mitbraten und die Pfanne vom Herd nehmen. Basilikum, Schinken, Nudeln und Erbsen untermischen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

5 Die Eier mit der Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudelmischung auf die Vertiefungen der Muffinform verteilen, mit der Eisahne übergießen und mit dem Käse bestreuen. Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen, aus der Form lösen und warm servieren.

Tipp

Für italienische Nudelmuffins kann man die Erbsen durch Tomaten ersetzen – dann nicht mitkochen – und zusätzlich noch einige klein geschnittene Oliven untermischen.

Polentamuffins

mit Parmesan und Paprika

Polenta im neuen Kleid: Es muss nicht immer Teig sein – auch italienischer Maisgrieß begeistert als Minitörtchen

Zutaten

Fett und Paniermehl
für die Form
150 g Parmesan
150 g Mehl
150 g Instant-Polenta
½ TL Salz
½ TL Natron
2 TL Backpulver
½ TL Paprikapulver (edelsüß)
1 Ei · 5 EL Olivenöl
300 g Buttermilch

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Den Käse fein reiben.
2. Das Mehl mit der Polenta, ½ TL Salz, dem Natron und dem Back- und Paprikapulver in einer Rührschüssel vermischen. Den Käse unterrühren. Das Ei mit dem Öl und der Buttermilch in einer zweiten Schüssel verrühren.
3. Die Buttermilchmischung zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
4. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Tipp

Polenta ist Maisgrieß und wird vor allem in der norditalienischen Küche verwendet. Instant-Polenta ist bereits bearbeiteter Grieß, der nur noch kurz quellen muss.

Mandel-Zimt-Muffins

mit Sternchen-Deko

Öfter mal was Neues: Diese kunstvoll verzierten Muffins sind eine gelungene Abwechslung für die festliche Kaffeetafel

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
150 g Mehl
1 ½ TL Zimtpulver
100 g gemahlene Mandeln
1 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
Salz · 1 Ei
100 g Rohrzucker
60 ml Öl
7–8 EL Zitronensaft
250 g saure Sahne
300 g Puderzucker
rote und grüne Lebensmittelfarbe
ca. 24 kleine Mürbeteigsterne
bunte Zuckerperlen

Zubereitung

FÜR CA. 24 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Das Mehl mit 1 TL Zimt, Mandeln, Backpulver, Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. In einer zweiten Schüssel das Ei leicht verquirlen. Zucker, Öl, 2 EL Zitronensaft und saure Sahne unterrühren. Dann zur Mehlmischung geben und nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

4 Die Hälfte des Puderzuckers mit dem restlichen Zimt und 2 bis 3 EL Zitronensaft zu einem dicklichen Guss verrühren. Die Minimuffins damit bestreichen und etwas trocknen lassen.

5 Den restlichen Puderzucker mit dem restlichen Zitronensaft glatt rühren. Die eine Hälfte mit etwas roter Lebensmittelfarbe und die andere mit etwas grüner Lebensmittelfarbe färben. Die beiden Glasuren in 2 Gefrierbeutel füllen, jeweils am unteren Ende der Beutel eine kleine Ecke abschneiden und die Teigsterne damit verzieren. Die Sterne mit Zuckerperlen dekorieren und auf die Muffins setzen.

Tipp

Als Alternative zu den Mürbeteigsternen kann man auch einfach Sterne aus dünn ausgerollter Marzipanrohmasse ausstechen und nach Belieben mit Schokoladenglasur verzieren.

Gewürzmuffins
mit Kürbis und Haselnüssen

Zutaten

2 unbehandelte Orangen

1 Vanilleschote

350 g Kürbisfruchtfleisch

Fett und Mehl für die Form

75 g Zucker

2 EL flüssiger Honig

2 Eier · 2 EL Buttermilch

170 g Mehl · 2 TL Backpulver

je ½ TL Nelken- und Ingwerpulver

2 TL Kakaopulver

2–3 EL gehackte Haselnüsse

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Die Orangen heiß waschen und trockenreiben, die Schale fein abreiben und die Orangen auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren. Das Kürbisfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit der Vanilleschote und dem Orangensaft in einem Topf bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten dünsten.

2 Inzwischen den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

3 Die Vanilleschote aus dem Topf entfernen, den Kürbis fein pürieren und in eine Schüssel geben. Zucker, Honig, Eier und Buttermilch unter das Kürbispüree mischen. Mehl, Backpulver, Gewürze, Kakao und Orangenschale vermischen und unter die Kürbismasse rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und mit den Nüssen bestreuen. Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen. Kurz ruhen lassen, aus der Form lösen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Spekulatiusmuffins
mit Zitronenaroma

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
125 g Spekulatius
125 g weiche Butter
125 g Zucker · 3 Eier
100 ml Milch · 180 g Mehl
1 TL Backpulver
½ TL Natron
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
100 g gemahlene Mandeln
2 TL Zimtpulver · Salz
150 g Puderzucker
4 EL Mandelblättchen

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln.

2 Die Butter mit dem Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Die Eier und die Milch unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Zitronenschale, gemahlene Mandeln, Spekulatius, 1 TL Zimt und 1 Prise Salz in einer zweiten Schüssel vermischen.

3 Die Mehlmischung zur Eimasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen, kurz ruhen lassen, aus der Form lösen und abkühlen lassen.

5 Den Puderzucker mit dem restlichen Zimt vermischen und mit etwa 2 EL Wasser zu einem dicklichen Guss verrühren. Die Muffins damit bestreichen und mit den Mandeln bestreuen.

Valentinstag-Muffins
mit Himbeeren

Von ganzem Herzen: Es gibt wohl niemanden, der sich nicht riesig über diese süße, selbst gebackene Liebeserklärung freuen würde

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
300 g Himbeeren
(frisch oder tiefgekühlt)
250 g Mehl
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
Salz · 1 Ei
100 g Zucker
80 ml Öl · 350 g Sahne
120 g Buttermilch
1 dünne Lage Wiener Boden
(Biskuitboden)
1 EL Puderzucker

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Frische Himbeeren verlesen bzw. tiefgekühlte Beeren nur leicht antauen lassen. 150 g Beeren für die Deko beiseite legen, die restlichen Himbeeren zerkleinern und mit dem Mehl, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen.

3 Das Ei mit dem Zucker in einer zweiten Schüssel verquirlen. Das Öl, 150 g Sahne und die Buttermilch unterrühren. Die Mehlmischung zur Buttermilchmasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühen lassen.

5 Aus dem Biskuitboden etwa 12 kleine Herzen ausstechen. Die beiseite gestellten Himbeeren mit dem Puderzucker pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die restliche Sahne steif schlagen und etwas Himbeerpüree untermischen. Die Sahne auf den Muffins verteilen. Das restliche Himbeerpüree in einen Spritzbeutel füllen, die Biskuitherzen damit dekorieren und auf die Sahne setzen.

Liebesperlen-Cakes

mit Kokos und Orangensaft

Erlaubt ist, was gefällt: Beim Verzieren dieser fruchtigen Küchlein sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
200 g Mehl
50 g Kokosraspel
2 TL abgeriebene unbehandelte Orangenschale
1 ½ TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
1 Ei · 75 g Zucker
5 EL Öl · 100 ml Orangensaft
150 g Naturjoghurt
1 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
150 g Puderzucker
rote Lebensmittelfarbe
Liebesperlen

Zubereitung

FÜR CA. 24 STÜCK

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.
2. Das Mehl mit den Kokosraspeln, der Orangenschale, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Das Ei in einer zweiten Schüssel leicht verquirlen. Den Zucker, das Öl, den Orangensaft, den Joghurt und den Orangenlikör unterrühren.
3. Die Mehlmischung zur Ei-Joghurt-Masse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
4. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.
5. Den Puderzucker mit 1 bis 2 EL Wasser zu einem dicklichen Guss verrühren. Die eine Hälfte mit wenig roter Lebensmittelfarbe zartrosa, die andere mit etwas mehr Lebensmittelfarbe dunkelrosa färben. Die Muffins mit dem zartrosa Guss bestreichen. Den zweiten Guss in einen Gefrierbeutel füllen, am unteren Ende des Beutels eine kleine Ecke abschneiden und die Muffins mit Linien überziehen. Mit Liebesperlen dekorieren.

Tipp

Je nach Lust und Laune oder Anlass können Sie die Minimuffins auch andersfarbig glasieren. Zum Beispiel für Ostern mit weißem Guss bestreichen und farbige Ostereier aufzeichnen.

Petits fours

mit Mohn und Zitrone

Zum Essen fast zu schade: Mit ihrer außergewöhnlichen Glasur wirken die französischen Küchlein wie kleine kulinarische Kunstwerke

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

100 g weiche Butter

70 g Zucker · 3 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Mehl · 1 TL Backpulver

½ TL Natron · Salz

75 ml Milch

2 EL gemahlener Mohn

1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

250 g Puderzucker

4–5 EL Zitronensaft

Lebensmittelfarbe nach Wahl

Zubereitung

FÜR CA. 12 BZW. 24 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffin- bzw. Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Die Butter mit dem Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen, die Eier und den Vanillezucker unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer zweiten Schüssel vermischen. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unter die Eimasse mischen. Zuletzt den Mohn und die Zitronenschale unterheben.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene je nach Größe 15 bis 25 Minuten hell backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

4 Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dicklichen Guss verrühren und die Muffins damit bestreichen. Jeweils 1 bis 2 Tropfen Lebensmittelfarbe in die Mitte geben und mit einem kleinen Holzstäbchen dekorativ durch den Guss ziehen. Die Glasur trocknen lassen.

Tipp

Die Petits fours eignen sich ideal als edles Mitbringsel. Überreichen Sie sie z. B. in einer Geschenkbox. Damit die Glasur unversehrt bleibt, Pergamentpapier zwischen die Muffins legen.

Marmor-Muffins
mit gehackten Mandeln

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
1 Ei · 140 g Zucker
125 g weiche Butter
275 g Buttermilch
275 g Mehl
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
60 g gehackte Mandeln
(oder Haselnüsse)
2 EL Kakaopulver
3–4 EL Milch
1 TL abgeriebene
unbehandelte Zitronenschale
3–4 EL gehackte Mandeln
zum Bestreuen

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Das Ei in einer Rührschüssel verquirlen. Den Zucker, die Butter und die Buttermilch unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron, 1 Prise Salz und den Mandeln in einer zweiten Schüssel vermischen. Die Mehlmischung zur Eimasse geben und gut verrühren.

3 Den Teig halbieren. Eine Hälfte mit dem Kakao und der Milch verrühren. Unter die andere Teighälfte die Zitronenschale mischen. In jede Vertiefung der Muffinform 1 EL hellen Teig und darauf 1 EL dunklen Teig geben. So fortfahren, bis alles aufgebraucht ist. Mit einer Gabel kurz beide Teige verrühren, um den Marmoreffekt zu erzielen. Mit Mandeln bestreuen.

4 Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten backen. Herausnehmen, etwa 5 Minuten ruhen lassen, aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Torten-Muffins
mit Orangenquark

Zutaten

3 Blatt weiße Gelatine
250 g Sahnequark · 150 g Zucker
2 TL abgeriebene unbehandelte Orangenschale
2 EL Weißwein
125 g Sahne
Fett und Mehl für die Form
je 100 g Mehl und Speisestärke
60 g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver · 1 Ei
120 g saure Sahne
120 g weiche Butter
150 g Buttermilch
60 g Mandelblättchen

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Quark mit 50 g Zucker und der Orangenschale verrühren. Den Wein erwärmen, die Gelatine gut ausdrücken, darin auflösen und unter den Quark mischen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Den Orangenquark 2 Stunden kühl stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

3 Das Mehl mit der Speisestärke, den Mandeln und dem Backpulver in einer Schüssel vermischen. Das Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen. 100 g Zucker, die Butter, die saure Sahne und die Buttermilch gut unterrühren. Mehlmischung dazugeben und nur so lange unterrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

4 Den Teig in die Vertiefungen der Muffinform füllen und im Backofen 20 Minuten backen. Kurz ruhen lassen, aus der Form lösen und abkühlen lassen. Muffins quer halbieren, mit Quark bestreichen und wieder zusammensetzen. Mit restlichem Quark und Mandeln verzieren.

Pistazienmuffins

mit Vanille und Marzipan

Konkurrenz für Mozartkugeln: Der weltberühmte Mix aus Pistazien und Marzipan verwandelt schlichte Muffins in allerfeinstes Backwerk

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

1/8 l Milch

100 g Marzipanrohmasse

60 g weiche Butter

3 Eier

200 g Mehl

100 g gemahlene Pistazien

70 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 TL Backpulver

1/2 TL Natron · Salz

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.
2. Die Milch in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen. Die Marzipanrohmasse grob zerkleinern und in der Milch unter Rühren auflösen. Die Marzipanmilch mit der Butter und den Eiern in einer Rührschüssel verrühren. Das Mehl mit den Pistazien, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer zweiten Schüssel vermischen.
3. Die Marzipanmasse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
4. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Tipp

Wenn Sie das Rezept leicht variieren möchten, können Sie die Pistazien durch gemahlene Mandeln ersetzen. Oder verzieren Sie die Muffins mit einer Glasur aus Schokolade mit Kaffeegeschmack.

Espressomuffins

mit Frischkäsehaube

Der kleine Schwarze mal anders serviert: Espressosüchtige finden ihr Lieblingsgetränk hier unter einer cremigen Haube wieder

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

60 g Mehl · 70 g Speisestärke

2 TL Backpulver

½ TL Natron · 75 g Zucker

Salz · 2 Eier

100 g flüssige Butter

75 ml Espresso

200 g Frischkäse

1 EL Crème fraîche

1 Päckchen Vanillezucker

3 EL Puderzucker

Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.
2. Mehl, 60 g Speisestärke, Backpulver, Natron, Zucker, 1 Prise Salz, Eier, Butter und Espresso in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.
4. Inzwischen Frischkäse, Crème fraîche, restliche Speisestärke, Vanillezucker und Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Die Frischkäsemasse auf den heißen Muffins verteilen und im Backofen weitere 10 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen, abkühlen lassen und mit Kakao bestäuben.

Tipp

Besonders raffiniert wird die Frischkäsehaube, wenn man die Masse vor dem Backen mit etwas Kaffeelikör (Kahlúa) oder Amaretto verfeinert oder 2 EL gehackte Schokolade untermischt.

Lavendelmuffins
mit Schokolade

Zutaten

Fett und Zucker für 12 ofenfeste Gläser (à 150 ml Inhalt) oder für die Muffinform

200 g Vollmilchschokolade

5 EL Butter

1 Ei · 200 ml Milch

150 g saure Sahne

50 g Zucker

250 g Mehl · 2 TL Speisestärke

2 TL Backpulver

½ TL Natron · Salz

2 EL getrocknete Lavendelblüten

1 EL Lavendelhonig

Zubereitung

FÜR 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. 12 ofenfeste Gläser oder die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und die Böden mit Zucker bestreuen. Die Schokolade fein reiben. Butter bei schwacher Hitze zerlassen und 50 g geriebene Schokolade darin schmelzen lassen.

2 Das Ei mit der Milch, der sauren Sahne und dem Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Das Mehl mit der Speisestärke, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer zweiten Schüssel vermischen.

3 Die Eimasse mit der Mehlmischung nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind. Ein Viertel des Teigs mit den Lavendelblüten und dem Honig verrühren. Die Schokoladenbutter und die restliche Schokolade unter den restlichen Teig mischen.

4 Zuerst den Schokoladenteig in die Gläser bzw. die Vertiefungen der Muffinform füllen und glatt streichen, dann den Lavendelteig darauf geben. Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, etwa 5 Minuten ruhen lassen und gegebenenfalls aus der Form lösen.

Zucchinimuffins
mit Haselnüssen

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
250 g Zucchini
200 g Mehl
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Ei · 100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 g saure Sahne
80 ml Öl · 4 EL Orangensaft
je 50 g fein gehacktes
Orangeat und Zitronat
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Zucchini putzen, waschen und auf der Küchenreibe fein raspeln.

2 Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz vermischen. Zucchini und Haselnüsse dazugeben. Das Ei mit Zucker, Vanillezucker, saurer Sahne, Öl und Orangensaft verrühren. Orangeat und Zitronat untermischen.

3 Die Eimasse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

4 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

5 Die Muffins aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Dann aus der Form lösen, abkühlen lassen und dünn mit Puderzucker bestäuben.

Hits für Kids

Bienchen-Muffins

mit Banane und Honig

Immer für eine Überraschung gut: Bei diesen süßen Minikuchen schlagen nicht nur die Herzen kleiner Biene-Maja-Fans höher

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
50 g Butterkekse
150 g Mehl
1 Päckchen Vanille-puddingpulver
1 ½ TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
1 Ei · 80 g flüssiger Honig
60 ml Öl · 100 g Buttermilch
1 reife Banane
200 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
gelbe Lebensmittelfarbe
50 g dunkle Kuvertüre
ca. 48 Mandelblättchen
50 g Butter
50 g Honig
½ TL Zimtpulver

Zubereitung

FÜR CA. 24 STÜCK

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.
2. Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Das Mehl mit den Bröseln, dem Puddingpulver, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen.
3. Das Ei in einer zweiten Schüssel leicht verquirlen, flüssigen Honig, Öl und Buttermilch gut unterrühren. Die Banane schälen, mit einer Gabel zerdrücken und ebenfalls untermischen. Die Mehlmischung zur Eimasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
4. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und im Backofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.
5. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und etwas gelber Lebensmittelfarbe gründlich verkneten. In etwa 24 Stücke teilen und zu Bienchen mit einem länglichen Körper und einem runden Kopf formen.
6. Die Kuvertüre grob zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen und am unteren Ende des Beutels eine kleine Ecke abschneiden. Die Bienenkörper mit Streifen dekorieren und Gesichter aufzeichnen. Jeweils 2 Mandelblättchen als Flügel anstecken. Die Butter mit dem Honig und dem Zimt in einem kleinen Topf zerlassen und wieder etwas abkühlen lassen. Die Muffins mit der Glasur bestreichen, die Marzipan-Bienchen darauf setzen und die Glasur trocknen lassen.

Milchreismuffins

mit Himbeeren und Frischkäse

Einfach unwiderstehlich: Wenn Muffins eine süße Käsehaube haben, möchten nicht nur kleine Naschkatzen am liebsten zweimal zugreifen

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
150 g tiefgekühlte Himbeeren
200 g Mehl · 2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
1 Ei · 75 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
5 EL Öl
200 g gegarter Milchreis
50 g Naturjoghurt
125 g Frischkäse
50 g Puderzucker
1–2 EL Zitronensaft
kandierte Früchte und
Jelly Beans

Zubereitung

FÜR CA. 24 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Himbeeren in einer Schüssel leicht antauen lassen.

2 Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Das Ei in einer zweiten Schüssel leicht verquirlen, den Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, das Öl, den Milchreis und den Joghurt unterrühren. Die Himbeeren vorsichtig untermischen. Die Masse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder mit einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

4 Den Frischkäse mit dem Puderzucker, dem restlichen Vanillezucker und dem Zitronensaft zu einer glatten Creme verrühren. Die kandierten Früchte in Streifen schneiden. Die Creme locker auf die Muffins verteilen, die Fruchtstreifen und die Jelly Beans auf der Creme anrichten.

Tipp

Bei der Verzierung der Muffins können Sie Ihrer bzw. der Fantasie Ihrer Kinder freien Lauf lassen. So kann man z. B. auch Gummibärchen oder Schokoraspel auf die Frischkäsehaube geben.

Buttermilchmuffins
mit Schokolinsen

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

280 g Mehl

200 g Schokolinsen

2 TL Backpulver

½ TL Natron · Salz

2 Eier · 75 g Zucker

75 ml Öl · 300 g Buttermilch

150 g Puderzucker

2–3 EL Zitronensaft

bunte Zuckerstreusel

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Das Mehl mit 100 g Schokolinsen, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Eier leicht verquirlen, den Zucker, das Öl und die Buttermilch unterrühren. Die Eimasse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen.

4 Die Muffins aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.

5 Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dicklichen Guss verrühren. Die Muffins mit dem Guss bestreichen und mit den Zuckerstreuseln und den restlichen Schokolinsen dekorieren.

Joghurtmuffins
mit zweierlei Eis

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
150 g weiche Butter
75 g Zucker · 1 Ei
150 g Vanillejoghurt
1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
125 g Mehl · 75 g Speisestärke
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
2 Sorten Eis (Fertigprodukt; z. B. Himbeer- und Vanilleeis)

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Die Butter mit dem Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Das Ei, den Joghurt und die Zitronenschale unterrühren. Das Mehl mit der Speisestärke, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz vermischen und mit der Buttermasse nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

4 Zum Servieren die beiden Eissorten in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Muffins anrichten, nach Belieben mit kleinen Waffeln und Himbeeren dekorieren. Die Muffins sofort servieren.

Haferflockenmuffins
mit Erdbeerkonfitüre

Ob als Frühstückchen oder fürs Kinderfest: Die kernige Variante der Krapfen überzeugt große wie kleine Genießer gleichermaßen

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
150 g Mehl
100 g feine Haferflocken
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
1 Ei · 125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g weiche Butter
300 g saure Sahne
125 g Erdbeerkonfitüre

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Das Mehl mit den Haferflocken, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Das Ei in einer zweiten Schüssel leicht verquirlen, den Zucker, den Vanillezucker, die Butter und die saure Sahne unterrühren. Die Masse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Die Hälfte des Teigs in die Vertiefungen der Muffinform füllen. Jeweils eine kleine Mulde hineindrücken und einen Klecks Erdbeerkonfitüre hineingeben. Den restlichen Teig darauf verteilen.

4 Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Tipp

Für Erwachsene kann man die Haferflockenmuffins mit Eierlikörcreme backen. Dafür Vanillepudding zubereiten, mit 2 bis 3 EL Eierlikör verfeinern und die Muffins damit füllen.

Bären-Muffins

mit Mandeln und Marzipan

Einfach bärenstark: Bei diesen Muffins muss man sich nicht wundern, wenn Süßmäuler schon vorab von der bunten Deko naschen

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
100 g Butter · 80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
100 g Marzipanrohmasse
5 EL Orangensaft
Bittermandelaroma
120 g Mehl
60 g gemahlene Mandeln
1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
100 g Puderzucker
1–2 EL Zitronensaft
Gummibärchen

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zerlassen und in eine Rührschüssel geben.
2. Zuerst den Zucker und den Vanillezucker, dann die Eier einzeln unter die flüssige Butter rühren. Die Marzipanrohmasse mit dem Orangensaft und 1 Tropfen Bittermandelaroma im Mixer zerkleinern und unter die Eimasse rühren. Das Mehl mit den Mandeln, der Zitronenschale, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer zweiten Schüssel vermischen.
3. Die Marzipanmasse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind. Eventuell noch etwas Orangensaft dazugeben, der Teig sollte leicht zäh sein.
4. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.
5. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dicklichen Guss verrühren und die Muffins damit bestreichen. Die Gummibärchen darauf setzen und leicht andrücken. Die Glasur trocknen lassen.

Guten-Morgen-Muffins
mit Cornflakes

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
100 g Butter · 180 g Mehl
80 g zermahlene Cornflakes
40 g feine Haferflocken
50 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Zimtpulver · 2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
1 Ei · 100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zitronensaft
250 g Buttermilch
75 g Puderzucker
1–2 EL Zitronensaft

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

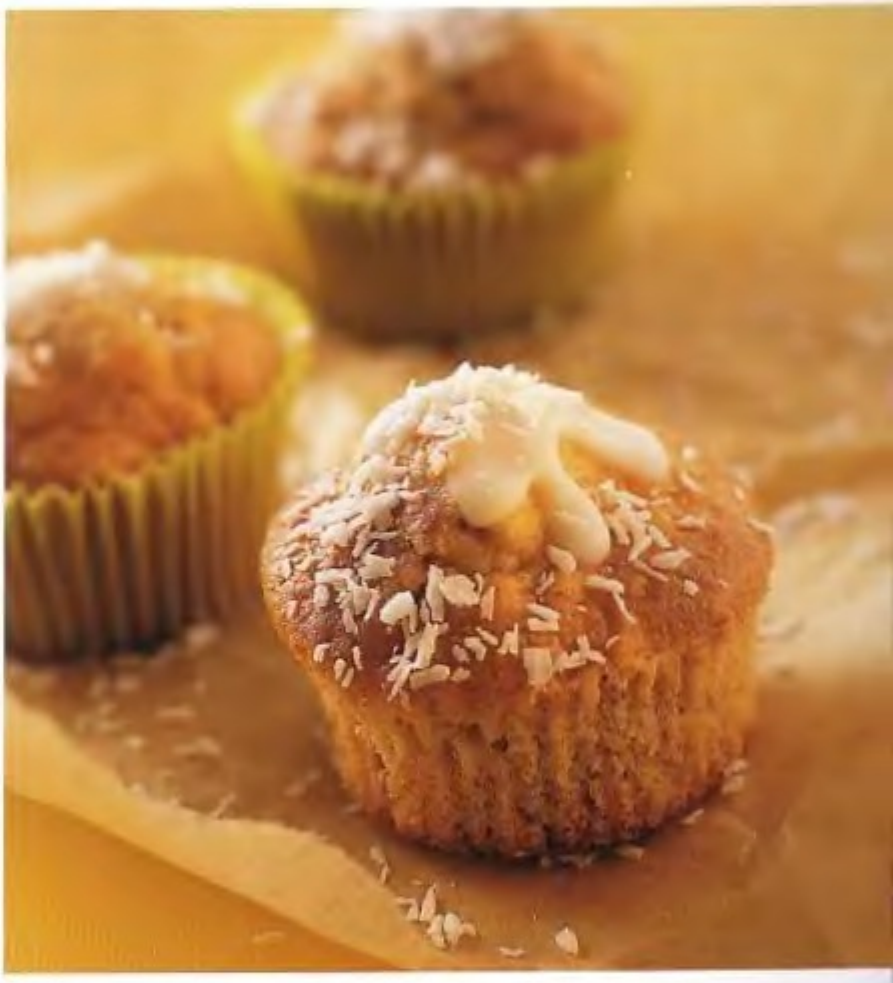
1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Butter zerlassen.

2 Das Mehl mit Cornflakes, Haferflocken, Haselnüssen, Zimt, Backpulver, Natron und 1 Prise Salz vermischen. Das Ei mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Die Butter, den Zitronensaft und die Buttermilch unterrühren. Die Eimasse mit der Mehlmischung nur kurz verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

4 Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dicklichen Guss verrühren und in einen Gefrierbeutel füllen. Am unteren Ende des Beutels eine kleine Ecke abschneiden und die Muffins mit dem Guss verzieren.

Kokosmuffins
mit Äpfeln und Möhren



Zutaten

Fett und Mehl für die Form
60 g Butter
1 großer Apfel
2 mittelgroße Möhren
180 g Mehl · 100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimtpulver
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
2 Eier · 50 ml Milch
3 EL Kokosflocken

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Butter zerlassen.

2 Den Apfel schälen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Möhren putzen und schälen. Beides auf der Küchenreibe grob raspeln.

3 Das Mehl mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Zimt, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen.

4 Die Eier mit der flüssigen Butter und der Milch in einer zweiten Schüssel verrühren. Die Eimasse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind. Apfel, Möhren und Kokosflocken unterheben.

5 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, kurz ruhen lassen, aus der Form lösen und abkühlen lassen. Die Muffins nach Belieben mit Zuckerguss und Kokosflocken verzieren.

Geburtstags-Muffins

mit Schwarz-Weiß-Teig

So wird die Party ein voller Erfolg – denn hier bekommt jeder Gast einen kleinen Geburtstagskuchen ganz für sich allein

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
200 g Sahne
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
220 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
3 EL Nussnougatcreme
200 g Kuvertüre
kleine Schokolinsen
ca. 12 kleine Kerzen

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Sahne in einer Rührschüssel halbsteif schlagen. Zucker und Vanillezucker unterrühren.

2 Die Eier trennen und das Eigelb unter die Sahne rühren. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer zweiten Schüssel vermischen und vorsichtig unter die Ei-Sahne-Mischung rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

3 Ein Drittel des Teigs mit der Nussnougatcreme vermischen. Abwechselnd den hellen und den dunklen Teig in die Vertiefungen der Muffinform füllen. Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

4 Die Kuvertüre grob zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Muffins damit bestreichen und mit Schokolinsen verzieren. Zuletzt die kleinen Kerzen hineinstecken.

Tipp

Die Muffins lassen sich schnell zu Tischkärtchen für die Kinderparty umwandeln, wenn man statt der kleinen Kerzen selbst gebastelte Fähnchen mit den Namen der Partygäste hineinsteckt.

Halloween-Muffins

mit Banane und Schokolade

Ein echter Hingucker: Mit ihrer witzigen Spinnennetz-Deko sind diese Muffins garantiert der Hit auf jeder Gruselparty

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
50 g Vollmilchschokolade
1 Banane
4–5 EL Zitronensaft
250 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
2 Eier
70 g Zucker
4 EL Öl
90 g Buttermilch
200 g Puderzucker
2 TL Kakaopulver
gelbe und rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Schokolade fein reiben. Die Banane schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit 2 EL Zitronensaft vermischen.
2. Das Mehl mit der Schokolade, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Die Eier mit dem Zucker, dem Öl und der Buttermilch in einer zweiten Schüssel schaumig schlagen. Das Bananenmus untermischen. Die Mehlmischung zur Eimasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
3. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.
4. Den Puderzucker mit dem restlichen Zitronensaft zu einem dicklichen Guss verrühren. 2 EL Guss mit dem Kakao dunkel färben. Von dem restlichen Guss etwa ein Drittel abnehmen und mit etwas gelber und roter Lebensmittelfarbe orange färben. Acht Muffins mit dem weißen Guss und die restlichen Muffins mit dem orangefarbenen Guss bestreichen.
5. Den dunklen Guss in einen Gefrierbeutel füllen und am unteren Ende des Beutels eine kleine Ecke abschneiden. Ringe auf die Muffins spritzen und diese mit einem kleinen Holzstäbchen spinnennetzartig nach außen ziehen. Die Glasur trocknen lassen.

Igel-Muffins
mit Honig und Nüssen

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
260 g Mehl
60 g gemahlene Haselnüsse
2 EL Kakaopulver
½ TL Zimtpulver
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
1 Ei · 90 g Honig
80 ml Öl
250 g Buttermilch
200 g Vollmilchkuvertüre
200 g Mandelstifte
ca. 24 weiße Zuckerperlen
ca. 12 rote Zuckerperlen

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

2 Das Mehl mit den Haselnüssen, dem Kakao, dem Zimt, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Das Ei in einer zweiten Schüssel leicht verquirlen, Honig, Öl und Buttermilch unterrühren.

3 Die Mehlmischung zu der Buttermilchmasse geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten backen.

4 Die Muffins aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen. Die Kuvertüre grob zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Muffins vollständig in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter leicht trocknen lassen. Mit den Mandelstiften und Zuckerperlen zu Igeln verzieren.

Marshmallow-Muffins
mit Schokolade und Nüssen

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
100 g Marshmallows
30 g Schokolade
250 g Mehl
30 g gehackte Walnüsse
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
1 Ei · 90 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 ml Öl
275 g Buttermilch
150 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Hälfte der Marshmallows in kleine Stücke schneiden. Die Schokolade fein reiben.

2 Das Mehl mit den Marshmallow-Stücken, der Schokolade, den Walnüssen, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Das Ei in einer zweiten Schüssel leicht verquirlen, Zucker, Vanillezucker, Öl und Buttermilch unterrühren.

3 Die Buttermilchmasse zur Mehlmischung geben und nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform geben und Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

4 Die Muffins aus dem Backofen nehmen, etwa 5 Minuten ruhen lassen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen. Die Kuvertüre grob zerkleinern, im heißen Wasserbad schmelzen und die Muffins zur Hälfte hineintauchen. Die restlichen Marshmallows ebenfalls zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf die Muffins setzen.

Minimuffins
mit Haselnüssen

Zum Dahinschmelzen gut: Diese kleinen Muffins mit Kakaopulver und Nougat machen traditionellem Nusskuchen süße Konkurrenz

Zutaten

Fett und Mehl für die Form
200 g Mehl
100 g gehackte Haselnüsse
2 TL Backpulver
½ TL Natron · Salz
1 Ei · 75 g Zucker
6 EL Öl
200 g Nussnougatcreme
150 g saure Sahne
80 g Puderzucker
2 TL Kakaopulver
2 EL weiche Butter
1 EL Milch · ca. 24 Haselnüsse

Zubereitung

FÜR CA. 24 STÜCK

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.
2. Das Mehl mit 50 g gehackten Haselnüssen, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Das Ei, den Zucker, das Öl, 150 g Nussnougatcreme und die saure Sahne in einer zweiten Schüssel verrühren. Die Masse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
3. Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Minimuffinform füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.
4. Den Puderzucker mit dem Kakaopulver, der restlichen Nussnougatcreme, der Butter und der Milch zu einer Creme verrühren und die Minimuffins damit bestreichen. Die restlichen gehackten Nüsse darüber streuen und je eine Haselnuss auf die Muffins setzen.

Tipp

Überraschen Sie Ihre Kinder doch einmal mit Zebra-Muffins: Dafür die kleinen Haselnussmuffins abwechselnd mit weißer und dunkler Schokoglasur überziehen.